

**Problematik der Klassifizierung
gastgewerblicher Betriebe**

Marianne Wälischmiller

Problematik der Klassifizierung
gastgewerblicher Betriebe

Inaugural - Dissertation
zur Erlangung der Doktorwürde
einer Hohen Staatswirtschaftlichen Fakultät
der Ludwig-Maximilians-Universität
zu München



vorgelegt

von

Marianne Wälischmiller

1959

5349/60

Referent: Privatdozent Dr. Georg Walterspiel

Korreferent: Professor Dr. Otto Hintner

Tag der mündlichen Prüfung: 8. Juli 1959

Meiner Mutter

...

V o r w o r t

In dieser Arbeit wird der Versuch unternommen, die Vorteile und Probleme einer Klassifikation des Gastgewerbes darzustellen und auf Grund der verschiedenen nationalen Einteilungssysteme die wesentlichen Elemente einer rangmässigen Kennzeichnung dieser Betriebe zusammenzufassen. Angesichts der Schwierigkeiten, die bei der Sammlung von Unterlagen aufgetreten und einesteiis durch den weiten, übernationalen Rahmen der Untersuchung, anderenteils durch die sprachlichen und begrifflichen Unterschiede bedingt sind - nicht zuletzt durch die Problematik einer möglichst wortgetreuen Übersetzung -, können diese Ausführungen keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben. Es lag jedoch in meinem Bestreben, den grösstmöglichen Teil der bestehenden nationalen Klassifikationssysteme aufzuzeigen.

Besonderen Dank möchte ich Herrn Privatdozent Dr. Georg Walterspiel für die fördernden Anregungen bei der Durchführung dieser Arbeit aussprechen, deren Thema mir seinerzeit freundlicherweise von dem inzwischen leider verstorbenen Herrn Professor Dr. Dr. Karl Rössle überlassen wurde. Ausserdem danke ich den Mitarbeitern des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr an der Universität München für ihre freundliche Unterstützung bei der Sammlung von Material, ferner den nationalen und internationalen Fachorganisationen für ihr verständnisvolles Entgegenkommen bei der Überlassung von entsprechenden Unterlagen.

Digitized by the Internet Archive
in 2026

Inhaltsverzeichnis

	Seite
A. Einleitung: Grundlagen eines Ordnungssystems	1
B. Durchführung	9
1. Kapitel: Darstellung der zu berücksichtigenden Grundlagen und der beeinflussenden Faktoren	9
I. Die Vielfalt der gastgewerblichen Erscheinungs- formen als Auswirkung der historischen Entwick- lung des Fremdenverkehrs	9
II. Begriff und Abgrenzung des gastgewerblichen Be- triebes und seiner verschiedenen Arten	13
1. Das Hotel	14
2. Der Gasthof	15
3. Das Fremdenheim, die Pension	16
4. Das Restaurant und sonstige Verpflegungs- und Schankbetriebe	16
5. Sonstige Beherbergungs- und Verpflegungs- betriebe, die anderen Hauptzwecken dienen	17
III. Begriff und Zwecksetzung der Klassifizierung in der Wirtschaft und ihre Anwendung in ver- schiedenen Wirtschaftsbereichen	18
1. Begriff und Zwecksetzung der Klassifizie- rung in der Wirtschaft	18
2. Anwendung der Klassifizierung in verschie- denen Wirtschaftsbereichen	19
IV. Gesetzliche Regelungen im Hinblick auf die Qualifikation gastgewerblicher Betriebe	22
1. Arten der gesetzlichen Regelungen	22

	Seite
2. Gründe der gesetzlichen Regelungen	25
V. Gründe für eine Klassifizierung gastgewerblicher Betriebe	25
1. Vom Standpunkt der touristischen Nachfrage	26
a) Förderung der Übersichtlichkeit des gastgewerblichen Angebotes	26
b) Räumliche Trennung zwischen den Komponenten des touristischen Marktes	26
c) Wahl nach gewohnten oder erwünschten Lebensumständen	29
d) Unabhängigkeit von Reisevermittlern	30
2. Vom Standpunkt des gastgewerblichen Angebotes	30
a) Klarheit über die Qualifikation der eigenen Leistung im Rahmen der Konkurrenz und der zeitgemässen Anforderungen	31
b) Möglichkeit objektiver Werbung	32
c) Schutz des Berufsstandes vor Degradierung	33
d) Erleichterung von Strukturanalysen des Gastgewerbes	34
3. Vom Standpunkt der allgemeinen Fremdenverkehrspolitik	36
VI. Probleme einer Klassifizierung	40
1. Auf nationaler Basis	40
a) Besondere Struktur des Gastgewerbes	40
b) Vielfältigkeit der Betriebstypen nach Betriebsarten - Betriebsgrösse - Standort und Betriebsdauer - Unternehmungsformen - Kosten- und Preisstruktur	42
c) Mögliche Degradierung veralteter Betriebe	48
d) Nichterfassbarkeit des persönlichen Momentes	50
e) Durch Konkurrenz erzwungene Preis- und Leistungsangleichung	53
f) Einschränkung des Prinzips der freien Wirtschaft	54

	Seite
g) Organisationsproblem der Klassifizierung	56
h) Furcht vor steuerlichen Auswirkungen	57
2. Auf internationaler Basis	57
a) Unterschiedliche Lebensgewohnheiten in den einzelnen Ländern	57
b) Unterschiedliche historische Entwicklung des Gastgewerbes	59
c) Nationale Eigenheiten in der wirtschaftlichen und politischen Einstellung	60
d) Beträchtliche Preis- und Kaufkraftunterschiede	62
e) Verschiedene nationale Klassifizierungssysteme	64
2. Kapitel: Klassifizierungsregelungen in den verschiedenen Ländern	67
I. Offizielle Klassifizierungssysteme	67
1. In europäischen Ländern	67
a) Belgien	67
b) Frankreich	69
c) Griechenland	81
d) Irland	84
e) Italien	87
f) Jugoslawien	95
g) Monaco	96
h) Niederlande	97
i) Österreich	98
k) Portugal	103
l) Spanien	108
m) Ungarn	112
2. In aussereuropäischen Ländern	114
a) Ägypten	114
b) Indien	118
c) Israel	121

	Seite
d) Libanon	123
e) Marokko	131
f) Neuseeland	133
g) Uruguay	134
II. Inoffizielle Klassifizierungsbestrebungen	135
1. Interne Klassifizierung nach Preisklassen in der Schweiz	135
2. Beschilderungsaktion durch den Fachverband in Bayern	139
3. Beschilderung durch Automobilklubs	141
4. Qualifizierung nach hygienischen Gesichtspunkten in den USA	144
5. Klassifizierung durch Reiseorganisationen	146
6. Qualifizierung durch amtliche Preiskontrolle	147
7. Ausgabe von Hotelführern - Vereinheitlichung der Hotelordnung	148
3. Kapitel: Zusammenfassung der praktischen Grundlagen einer Klassifizierung	150
I. Grundlagen einer nationalen Klassifizierung	150
1. Klare Abgrenzung der Betriebsarten	150
2. Wahl eines geeigneten Gliederungsschemas	152
3. Wahl geeigneter Kriterien	154
4. Berücksichtigung einiger grundsätzlicher Momente	157
5. Organisatorische Grundlagen	163

	Seite
6. Anpassung der Klassifizierungsrichtlinien an die Zeiterfordernisse	165
7. Public-relation-Werbung für die Klassifizierungsmassnahmen	166
II. Grundlagen einer internationalen Klassifizierung	168
1. Bestrebungen und Untersuchungen internationaler Berufs- und Fremdenverkehrsorganisationen	168
2. Wesentliche Elemente einer internationalen Klassifizierung	172
3. Organisation einer internationalen Klassifizierung	174
C. Schluss: Zusammenfassung und Ausblick	177

Literaturverzeichnis

A. Einleitung

Grundlagen eines Ordnungssystems

Zu den Elementen, die im menschlichen Leben eine entscheidende Rolle spielen, gehört vor allem der Begriff der Ordnung. Die Errichtung eines Ordnungsgefüges stellt eine der wesentlichsten Voraussetzungen für das Zusammenleben der Menschen überhaupt dar, da die mannigfaltigen und verschieden gearteten Interessen der einzelnen Individuen dadurch aufeinander abgestimmt und im Hinblick auf das Wohl der Gesamtheit geregelt werden können.

"Der Geist stiftet die Ordnung, nach der oder in der wir unser Verhalten einzurichten haben und gibt damit unserem Leben Halt und Festigkeit."¹⁾ Alles, was mit der Existenz und Betätigung des Menschen überhaupt in Zusammenhang steht, sei es in praktischer, wissenschaftlicher oder künstlerischer Hinsicht, kann zum Gegenstand der Ordnung werden. Die Grundsätze, an denen sich unser Verhalten orientiert, bilden sich entweder von selbst heraus, sei es in Sitten, Gewohnheiten und Gebräuchen, oder werden bewusst in Verordnungen, Gesetzen oder Verträgen niedergelegt. Von der kleinsten Gemeinschaftsform der Familie über die differenzierten Erscheinungen des Wirtschafts- und Gesellschaftslebens bis zu den Staats- und Völkerverbänden schafft das Prinzip der Ordnung die Grundlage für ein harmonisches Zusammenwirken und verleiht dem Ganzen die Form, die notwendig ist, um ein bestimmtes Ziel zu erreichen.

Der Ordnungsgedanke bildet jedoch nicht nur die Basis für jedes soziale Leben, sondern steht auch im Dienst des natürlichen Strebens des Menschen nach Wissen und Erkenntnis. Die unübersehbare Vielfalt der Gegenstände, Vorgänge und Sachverhalte, die menschliches Interesse erwecken, kann in ihrem Sinngehalt nur dann voll erfasst werden, wenn sie planvoll in ein System eingebaut wird, das als "Zusammenschluss eines Mannig-

1) Sombart, W.: Vom Menschen, Berlin 1956, S.54.

faltigen zu einem einheitlichen und wohlgegliederten Ganzen" definiert werden kann, "in dem das einzelne im Verhältnis zum Ganzen und zu den übrigen Teilen die ihm angemessene Stelle einnimmt".¹⁾

Die Grundlagen für den Aufbau eines Systems, das Kant mit der architektonischen Struktur eines Gebäudes vergleicht, liegen im Bereich der Philosophie. Während diese als Universalwissenschaft die Gesamtheit des Seins betrachtet und auf allgemeine Begriffe und Gesetze zurückzuführen sucht, greift jede Einzelwissenschaft aus dem Ganzen ein Teilgebiet heraus, das sie von verschiedenen Seiten her beleuchtet und nach dem Allgemeinen, Gesetzmässigen und Notwendigen untersucht. Erst die Einordnung der gewonnenen Erkenntnisse in ein nach einem bestimmten Prinzip aufgestelltes System ermöglicht eine exakte wissenschaftliche Auswertung und gibt zugleich Hinweise für die Methode der Forschung.

Indem die Philosophie auf den Gebieten der Logik und der Erkenntnistheorie die formalen und materialen Voraussetzungen für das wissenschaftliche Denken und Erkennen liefert, legt sie einerseits das Fundament für alle Einzelwissenschaften, andererseits aber bildet sie wiederum den Abschluss, weil sie die gewonnenen Erkenntnisse zu einem metaphysischen Weltbild zusammenfügt.

Die Grundlage eines logisch aufgebauten Systems wird von den Begriffen gebildet, d.h. von den aus einer Mehrheit von Merkmalen bestehenden Gedankengebilden, durch welche die Gegenstände eindeutig bestimmt werden, wobei vor allem die charakteristischen, generellen, gesetzlichen und notwendigen Eigenschaften hervorgehoben werden sollen. Das Merkmal des guten Begriffes liegt in der wechselseitigen Abhängigkeit der angeführten Merkmale, die in ihrer Gesamtheit den Begriffsinhalt bilden. Der Umfang des Begriffes dagegen bezieht sich auf die Summe der Objekte, die darunter fallen. Inhalt und Umfang des Begriffes verhalten sich dabei konträr; denn je mehr Merkmale erfasst werden, je reicher also der Inhalt ist, desto geringer

1) Schmidt, H.: Philosophisches Wörterbuch, Stuttgart 1951, S.568.

wird der Umfang der davon betroffenen Gegenstände oder Sachverhalte und umgekehrt.

Die wesentlichen Einteilungen der Begriffe basieren entweder auf ihrem Inhalt oder auf ihrem Umfang. Aufgabe der Definition ist es, durch entsprechende Festlegung des Begriffsinhaltes seine Bedeutung genau zu umreißen und ihn von anderen, verwandten Begriffen scharf abzugrenzen. Während die Nominaldefinition einen Begriff auf andere zurückführt, baut die Realdefinition auf geeigneten, beispielhaft angeführten Gegenständen auf. Im ersteren Fall wird die Definition dadurch gefunden, dass man dem nächsthöheren Allgemeinbegriff die unterscheidenden, artbegründenden Merkmale hinzufügt; Voraussetzung ist also ein schon vorhandenes Begriffssystem. Im letzteren Fall dagegen sucht man bei den Objekten, die unter den betreffenden Begriff fallen, das Gemeinsame, das nur ihnen zukommt. Die Bildung der Definition kann durch Analyse oder Synthese des Begriffsgegenstandes, aber auch durch Angabe seiner Entstehung erfolgen.

Die Art der vorwiegend verwendeten Begriffe und vor allem aber die Methode ihrer Bildung sind in den einzelnen Wissenschaften, den behandelten Objekten entsprechend, verschieden. "In den Naturwissenschaften erfolgt die Begriffsbildung durch die äusserliche Zuordnung konstanter Merkmale zu einem Gegenstand",¹⁾ wobei die empirische Beobachtung und Vergleichung die Grundlage bilden. Ausgehend vom Individualbegriff, gelangt man durch Abstraktion zum naturwissenschaftlichen Allgemeinbegriff, d.h. indem man vom Besonderen, Zufälligen und Unwesentlichen absieht und sich auf die Merkmale beschränkt, die das Allgemeine, Wesentliche und Notwendige zum Ausdruck bringen.

Im Gegensatz dazu steht die Begriffsbildung in den Geisteswissenschaften, da hier die Erkenntnis des zu umreisenden Objektes aus dem Verstehen seines Wesens entspringt. Dieses Verstehen von innen heraus ist möglich, weil es sich um Gegenstände oder Sachverhalte handelt, deren Existenz in irgendeiner Form auf den Menschen selbst zurückgeht. Die Merkmale

1) Sombart, W.: Die drei Nationalökonomien, München, Leipzig 1930, S.235.

für die Definition der geisteswissenschaftlichen Wesensbegriffe müssen demnach so ausgewählt und abgegrenzt werden, dass der geistige Zusammenhang, den das Objekt bildet oder in dem es steht, sich herauskristallisiert.¹⁾

In diesem Zusammenhang sei der Begriff des Typus erwähnt, der eine vorherrschende und charakteristische Merkmalskombination umfasst und somit zwischen Individual- und Allgemeinbegriff steht. Neben dem Normaltypus existiert der Idealtypus als reine Konstruktion, der von den irrationalen und affektiv bedingten Beeinflussungen des menschlichen Verhaltens abstrahiert, um die Abweichungen vom rein zweckrationalen Handeln erklären und entsprechende Regelmässigkeiten feststellen zu können.²⁾

Die Grundlage einer guten Definition wird zunächst von den verwendeten Merkmalsbegriffen gebildet. Eine erste Voraussetzung ist demnach ihre Vollständigkeit, d.h. die Definition muss alle konstitutiven Merkmale umfassen, die nicht nur eine äusserliche Unterscheidung des einzelnen Objektes von anderen ermöglichen, sondern auch sein inneres Wesen klar zum Ausdruck bringen. Dabei darf sie weder zu eng noch zu weit sein, also weder zu wenig noch zu viele Merkmale enthalten. Um einen Zirkelschluss auszuschalten, müssen die verwendeten Begriffe bekannter als das zu definierende Objekt sein, sie müssen also ebenfalls genau abgegrenzt werden. Der Beweis einer klaren und vollständigen Definition offenbart sich darin, dass sie umkehrbar, also mit dem Definierten vertauschbar ist.

Aufbauend auf der Unterscheidung nach Individual- und Allgemeinbegriffen, ergibt sich ein logisches Einteilungssystem,³⁾

1) Vgl. Sombart, W.: a.a.O., S.236 f.

2) Vgl. Weber, M.: Grundriss der Sozialökonomik, Tübingen 1947, S.2 f. u. 9 f.

3) Die Grundlage für die Aufstellung eines logischen Begriffssystems hat Aristoteles in seiner Prädikabilienlehre gelegt, in der er die Gattung, die Art, den Unterschied, das eigentümliche, charakteristische Merkmal und das hinzutretende, zufällige Merkmal als Elemente herauschält. Vgl. Meyer, H.: Systematische Philosophie, Bd.1, Paderborn 1955, S.166 f.

das sich auf den unterschiedlichen Umfang der Begriffe stützt. Beginnend bei dem höchsten und weitesten Allgemeinbegriff, schreitet die Einteilung oder Division durch fortwährende Ausgliederung dieses Begriffes in seine Gattungen und Arten, d.h. durch Hinzufügung weiterer besonderer und eigentümlicher Merkmale zu den Individualbegriffen, also vom Allgemeinen zum Besonderen, herab. Auf diese Weise entsteht eine Pyramide von Begriffen, deren Basis von den nicht weiter aufteilbaren Individualbegriffen gebildet wird und deren Spitze im umfassendsten Allgemeinbegriff liegt.

Werden nun die einzelnen Glieder dieses Systems wieder aufgeteilt, so entsteht ein geordnetes, verästeltes Gebilde von Haupt- und Unterabteilungen, das Klassifikation genannt wird. In der Praxis liegt der Ausgangspunkt einer bewertenden Klassifikation meist beim Besonderen und Erstklassigen. Durch Abstraktion weiterer Merkmale wird in den folgenden Klassen und Unterklassen das Allgemeine und grundsätzlich Notwendige zusammengefasst. Der Grund für die Bildung eines Klassifikationschemas liegt immer in dem Bestreben, eine übersichtliche Gliederung und Ordnung des betreffenden Problemkreises zu erhalten, da durch die sich ergebenden Vergleichsmöglichkeiten einestails eine tiefere Erkenntnis der einzelnen Objekte erreicht und anderenteils das Aufsuchen eines bestimmten Gegenstandes erleichtert wird. Darüber hinaus liegt die Aufgabe einer Klassifikation nicht nur in der Zusammenfassung der ähnlichen und wesensverwandten Objekte in gemeinsame Klassen, sondern auch in dem Aufzeigen der charakteristischen Unterschiede zwischen den einzelnen Gruppen.¹⁾

Das Wesen einer Klassifikation wird durch das einzuteilende Ganze, den Einteilungsgrund und die Einteilungsglieder bestimmt. Der Einteilungsgrund, also der Gesichtspunkt, unter dem die Aufgliederung des Ganzen in die verschiedenen Klassen vor sich geht, variiert sowohl nach dem zu klassifizierenden Objekt als auch nach dem Zweck, der damit verfolgt wird. Da die Aufstellung eines derartigen Klassifikationssystems meist

1) Vgl. Broadfield, A.: The philosophy of classification, London 1946, S.2 ff.

ein ganz bestimmtes Ziel anstrebt und deshalb nur einige relevante Merkmale berücksichtigen kann, vermittelt sie auch keine Erkenntnisse für alle Fälle.

Den zahlreichen Möglichkeiten der Aufgliederung entsprechend, unterscheidet man verschiedene Arten der Klassifikation. Wird derselbe Gegenstand nach mehreren Gesichtspunkten geordnet, so entstehen Nebeneinteilungen, deren Zahl von dem Umfang der artbegründenden Merkmale abhängig ist. Eine Aufspaltung der Einteilungsglieder in vertikaler Richtung führt zu Untereinteilungen. Nach der Zahl der Einteilungsglieder spricht man von einer ein-, zwei-, drei- oder vielgliedrigen Ordnung. Erfolgt die Einteilung auf Grund aller derjenigen Merkmale, die den Objekten aus ihrem Wesen heraus eigen sind, so entsteht eine natürliche Klassifikation, wird die Systematisierung jedoch nach einzelnen zweckbedingten, vom Menschen ausgewählten Prinzipien und logisch geordneten Begriffen durchgeführt, so ergibt sich eine künstliche Klassifikation. Während die Partialordnung sich nur mit einzelnen Gruppen beschäftigt, umfasst eine vollkommene Klassifikation sämtliche Arten.

Grundsätzlich kann nur ein qualitatives Moment die Basis einer Klassifikation bilden, wobei dem Begriff "Qualität" seine ursprüngliche Bedeutung als Beschaffenheit oder Eigenschaft schlechthin unterlegt wird. Ein vollkommen geschlossenes, d.h. erschöpfendes Klassifikationsschema kann in den seltensten Fällen erreicht werden, da entweder die Zahl der Merkmale zu gross ist, als dass sie alle berücksichtigt werden könnten, oder die Objekte noch nicht endgültig erforscht sind. Da sowohl die Erscheinungsformen der Gegenstände als auch die wissenschaftlichen Erkenntnisse einer ständigen Wandlung unterworfen sind, muss ein Klassifikationssystem die Berücksichtigung neuer Gesichtspunkte ermöglichen.

Für die Aufstellung eines guten Klassifikationssystems müssen einige grundsätzliche Bedingungen beachtet werden. Innerhalb einer Systemreihe kann die Einteilung nur nach einem Ordnungsprinzip erfolgen, das nicht gewechselt werden darf. Das Klassifikationsschema darf, um eine möglichst vollständige Erfassung zu gewährleisten, weder zu eng, noch darf es zu weit

sein, da es sonst die Übersichtlichkeit verliert und die leichte Handhabung erschwert. Der Übergang von einer Klasse zur nächsten soll stetig sein und grosse Sprünge vermeiden. Ausserdem müssen die Einteilungsglieder streng geordnet sein, d.h. sich nach den Grundsätzen der Logik oder nach dem Stand der Erfahrungen vollkommen ausschliessen; denn jedes Ineinanderfließen macht eine Einteilung zwecklos. Eine scharfe Abgrenzung der einzelnen Begriffe durch entsprechende Definitionen bildet daher eine grundlegende Voraussetzung.

Die Problematik einer Klassifikation liegt also vor allem in der Stoffgliederung an sich und der Art der Kennzeichnung. Im Hinblick auf das gesetzte Ziel beruht der Erfolg einer systematischen Einteilung in erster Linie auf der Aufstellung und Entdeckung einer logischen Basis, d.h. der Wahl des richtigen Standpunktes. Da der Wert eines Klassifikationsschemas innerhalb des verfolgten Zweckes von seiner allgemeinen Gültigkeit und Objektivität abhängt, ist die Auswahl charakteristischer und genereller Kriterien entscheidend. Sind die Gegenstände nicht gleichartig, so muss in erster Linie ein gemeinsamer Nenner gefunden werden, auf den sie sich beziehen lassen. Grundsätzlich soll ein Klassifikationssystem zunächst auf einer möglichst sicheren Unterscheidung und Einordnung nach äusserlich leicht erkennbaren und erfassbaren Merkmalen aufbauen, um dann allmählich zu einer wirklich sachlich bedingten Gliederung fortzuschreiten.

Die Gefahr bei einer Klassifikation liegt einerseits in ihrer Überspitzung, die zur Schematisierung führt, andererseits darin, dass von vorneherein ein System angestrebt wird, das die Wirklichkeit stilisiert, anstatt sie in ihren Gegebenheiten zu erfassen.

Problematisch gestaltet sich die Klassifikation von Objekten und Sachverhalten, deren Ausgangspunkt und Ziel auf den Menschen bezogen sind. Da jedes Ordnungsschema zugleich ein Beurteilungssystem darstellt, ist die Aufstellung einer allgemein gültigen Rangordnung im Bereich der Geisteswissenschaften besonders schwierig; denn die Subjektbezogenheit und Relativität dieser Werturteile erschwert die Aufstellung gene-

reller Normen. Hier ist in erster Linie die Beschränkung auf solche Kriterien erforderlich, die das für jeden Charakteristische und Typische zum Ausdruck bringen, um eine bestmögliche Allgemeingültigkeit und Objektivität des Systems zu erreichen.

Die technischen Mittel und Methoden, mit denen ein Ordnungsgefüge nach aussen hin gekennzeichnet werden kann, sind zu vielgestaltig, als dass sie in diesem Rahmen vollständig erfasst werden könnten. Ein Hinweis auf die verschiedenen Möglichkeiten der Verwendung von Zahlen, - z.B. in der Dezimalklassifikation - , Buchstaben und anderen Symbolen und deren verschiedene Kombinationen, von graphischen Darstellungen, Struktur- und Schaubildern und sonstigen statistischen Hilfsmitteln kann den Formenreichtum nur andeuten, soll aber die Abhängigkeit des Erfolges einer Klassifikation von der zweckentsprechenden Auswahl dieser Hilfselemente betonen. Besonderes Gewicht muss dabei auf die Wahrung eines einheitlichen Charakters gelegt werden.

Die Bedeutung eines Klassifikationsschemas für die Ordnung der Objekte und Erkenntnisse ist in den Naturwissenschaften frühzeitig entdeckt worden. In zunehmendem Masse hat sich auch in den Geisteswissenschaften das systemmässige Denken durchgesetzt, so in den Wirtschaftswissenschaften, die aus der Beobachtung und Untersuchung einzelner Geschehnisse des Wirtschafts- und Gesellschaftslebens das Typische und Charakteristische zu erfassen suchen, um in den Motiven und Auswirkungen des menschlichen Handelns gewisse Regelmässigkeiten und Gesetze zu entdecken. Die Einordnung der gewonnenen Erkenntnisse in ein nach einer bestimmten Idee ausgerichtetes System bildet auch die Grundlage für die wirtschaftswissenschaftliche Forschungsarbeit, deren Hauptaufgabe es ist, der Praxis die notwendigen Unterlagen zur Verfügung zu stellen, um eine optimale Gestaltung des Wirtschaftslebens zu erreichen. Da die Aufstellung von Ordnungen und Systemen eine grundlegende Voraussetzung für jede wirtschaftliche Tätigkeit überhaupt ist, finden wir diese in einer unübersehbaren Fülle von Formen in allen Bereichen der Wirtschaft. Nicht zuletzt steht dieses Streben nach Normung und Gliederung in engstem Zusammenhang mit dem Bedürfnis nach Rationalisierung, das auf allen Gebieten beobachtet werden kann.

B. Durchführung

1. Kapitel

Darstellung der zu berücksichtigenden Grundlagen und der beeinflussenden Faktoren

I. Die Vielfalt der gastgewerblichen Erscheinungsformen als Auswirkung der historischen Entwicklung des Fremdenverkehrs

Durch seine rapide Entwicklung gerade in den letzten Jahrzehnten ist der Fremdenverkehr zu einem bedeutenden Faktor des modernen Wirtschafts- und Gesellschaftslebens geworden, wobei die damit in Zusammenhang stehenden Problemkreise vor allem durch die Vielseitigkeit dieses Phänomens bedingt sind.

Der Fremdenverkehr als Erscheinungsform des menschlichen Lebens ist ein Spiegelbild der kulturgeschichtlichen Wandlungen, deshalb kann seine Entwicklung nur im Hinblick auf die grossen Epochen des Zeitgeschehens verstanden werden. Die Geisteshaltung der einzelnen historischen Abschnitte kommt daher auch in den Motiven zum Ausdruck, die zur Entstehung des Fremdenverkehrs führen. In frühester Zeit war der Reiseverkehr wirtschaftlich und religiös orientiert, während sich in der ersten eigentlichen Blütezeit im Altertum schon seine Vielseitigkeit zeigte. Lag im Mittelalter zunächst die Betonung auf dem religiösen Moment der Pilgerreisen, so brachte die Renaissancezeit den Naturgenuss als Anreiz mit sich.¹⁾ In den letzten Jahrhunderten trat dann neben gesundheitlichen, sportlichen und kulturellen Motiven der Erholungs- und Vergnügungsfaktor auf, der den Fremdenverkehr unserer Zeit in entscheidender Weise

1) Vgl. Hunziker, W. - Krapf, K.: Allgemeine Fremdenverkehrslehre, Zürich 1942, S.191 ff.

prägt.

So verschieden die Ursachen auch sein mögen, die den Menschen zum Reisen geführt haben und noch führen, ihre wirtschaftliche Auswirkung wird in der Entstehung der Fremdenverkehrsbetriebe deutlich, als deren Hauptvertreter wohl der gastgewerbliche Betrieb betrachtet werden kann. Zunächst müssen zwar die Ansatzpunkte eines Reiseverkehrs überhaupt bestanden haben, ehe die beiden grundlegenden Bedürfnisse des menschlichen Lebens, Wohnung und Nahrung, auf gewerblicher Basis Befriedigung fanden. Die Reisen der frühesten Zeit stützten sich auf das Gastrecht, das als Gebot der Götter betrachtet wurde und dann auch vom christlichen Glauben her Förderung erfuhr. Sobald sich aber ein Reiseverkehr in grösserem Ausmass herauszubilden begann, zeichnen sich schon die ersten Anfänge des Gastgewerbes ab, und im Laufe der Zeit wurde die gegenseitige Abhängigkeit zwischen diesem Wirtschaftszweig und dem Fremdenverkehr immer augenscheinlicher. Ursache und Folge der Entwicklung des Gastgewerbes und des Fremdenverkehrs stehen heute in so wechselseitiger Beziehung, dass man mit Recht von einem engen Kausalzusammenhang sprechen kann. Aus diesem Grund erscheint es angebracht, die vielfältigen Formen der Beherbergungs- und Verpflegungsstätten, die heute bestehen und einen besonderen Problemkreis bilden, durch einen kurzen Rückblick auf die Entstehungsgeschichte des Fremdenverkehrs zu beleuchten.

Die ersten Anfänge eines ausgebauten Gastgewerbes reichen bis ins 3. Jahrtausend v. Chr. zurück. Ein reger Schiffs- und Pilgerverkehr in Ägypten und der durch die römische Besetzung geförderte Reiseverkehr trugen zu dieser Entwicklung bei¹⁾. Es entstanden die ersten Badhotels mit einem gewissen Luxus. Aus der damaligen Gesetzgebung Griechenlands und Mesopotamiens lassen sich Rückschlüsse auf ein Gaststättenwesen ziehen, das bereits zahlreiche Erscheinungsformen aufwies. Es bildete sich schon eine klare Unterscheidung zwischen den einzelnen Betriebsarten heraus. Neben der Herberge, die Unterkunft und Verpfle-

1) Vgl. Hoffmann, M.: Die geschichtliche Entwicklung der Gaststätte, in: Handbuch für Fremdenverkehrsbetriebe von W. Thoms, Giessen 1952, S.3 ff.

gung bot, und der Schankwirtschaft, die sich auf die Abgabe von Speisen und Getränken beschränkte, entstanden Gemeinschaftshäuser, die der Massenunterbringung dienten.

Die Grundlage für das deutsche Gastgewerbe legten die römischen "mansiones" um 400 n.Chr., in denen reisende Truppen und Staatsbeamte Aufnahme fanden. Neben diesen Herbergen, aus denen sich die rangmässig höher stehenden Unterkunftsstätten für Kaiser und Statthalter herausbildeten, die sog. "palatia" oder "praetoria", existierten verschiedene andere Betriebsarten, wie Speisehäuser für die niedrigsten Volksklassen (popina), Schankstätten und Wirtshäuser mit angeschlossenem Handelsbetrieb (caupona, taberna) und die bis ins vorige Jahrhundert hineinreichenden Ausspanngasthöfe (stabula). Mit der Verbreitung des Christentums übernahmen die Klöster gastfreundschaftliche Pflichten, als deren heutige Ausdrucksform das nach kirchlich-karitativen Grundsätzen geleitete Hospiz anzusehen ist. Auch die private Gastaufnahme als Gebot der Götter und später des Gesetzes (Lex Burgundionum) verlor mit zunehmendem Reiseverkehr ihren unentgeltlichen Charakter; sie entwickelte sich zur Privatzimmervermietung und führte bei grösserem Umfang zum heutigen Typ des Fremdenheims.

Das frühe Mittelalter brachte mit dem wachsenden Handels- und Gewerbewesen und dem Aufblühen der Städte die eigentliche Verbreitung des Gastgewerbes in bemerkenswertem Umfang, das sowohl der Konzessionierung durch den Landesherrn oder die Stadtobrigkeit als auch der behördlichen Kontrolle hinsichtlich der Preise, Qualität und Quantität der Leistungen unterworfen war. Eine rangmässige Gliederung zeigte sich schon in der Unterscheidung zwischen Herren-, Mittel- und Kochwirten. Neben der reinen Schankwirtschaft bildete sich immer mehr die Herberge, die Gastwirtschaft mit Unterkunftsmöglichkeit, heraus. Die Kaufleute und Handwerkszünfte errichteten für ihre Mitglieder eigene Unterkunftsstätten. Mit der Verbreitung der Heilkuren in den Bädern im 14. Jahrhundert entstanden die ersten Saisonbetriebe, die in der Art der Hotel-Pensionen nur den Badegästen Unterkunft und Verpflegung boten.¹⁾

1) Siehe Glücksmann, R.: Das Gaststättenwesen, Stuttgart 1927, S.31.

Die Einführung des Postverkehrs im 16. Jahrhundert führte zur Entstehung der Posthaltereien, aus denen sich der Typ des Gasthofs entwickelte. Allmählich ging man dazu über, die Speise- und Schlafräume nach den verschiedenen Ständen zu trennen und die bisher grossen Schlafsäle in einzelne Zimmer aufzuteilen; damit verbunden war auch eine allgemeine Verbesserung des Einrichtungsniveaus.

Die Verbesserung der Verkehrswege und -mittel verhalf dem Reiseverkehr im Laufe des 18. Jahrhunderts zu einem beträchtlichen Aufschwung, zu dem auch die allmählich entstandene Anziehungskraft der Heilbäder wesentlich beitrug. Mit der Einführung der Bezeichnung "Hotel", die aus Frankreich kam, wurde eine neue Betriebsart auf gehobener Basis geschaffen,¹⁾ die ihre Entstehung vor allem der Konzentration im Reiseleben verdankte. So kann man in Deutschland schon im 18. Jahrhundert von einem gut entwickelten Gastgewerbe sprechen. "Von dieser Zeit an beginnt im Beherbergungswesen eine Entwicklung, die auf eine zunehmende Differenzierung in der Art der Beherbergung und Verpflegung nach verschiedenen kaufkräftigen Nachfragerschichten hinzielt."²⁾

Durch die gewaltigen technischen Umwälzungen auf dem Gebiet des Verkehrswesens seit dem 19. Jahrhundert, die die Grundlage für einen Massenreiseverkehr geschaffen haben, hat auch das Gastgewerbe einen steilen Aufstieg genommen. Während die zunehmende Industrialisierung und Arbeitsteilung den Geschäftsreiseverkehr ungeheuer angeregt hat, wurde der auf nichtwirtschaftlichen Motiven beruhende Fremdenverkehr durch das Zusammenwirken der verschiedensten Faktoren intensiviert. So haben vor allem das gestiegene Einkommensniveau, die ausgebaute Sozialgesetzgebung und auch der höhere Bildungsstand die Voraussetzungen für die Teilnahme breiter Bevölkerungsschichten am Fremdenverkehr geschaffen, die lange Zeit nur einzelnen exponierten Kreisen vorbehalten war, und "je mehr sich die soziale Struktur eines Volkes differenziert, um so mannigfacher sind

1) Vgl. Bernecker, P.: Der moderne Fremdenverkehr, Wien 1955, S.169 f.

2) Lotz, G.: Gegenwartsprobleme des Hotelwesens, Würzburg 1938, S.3 f.

die Kombination des Gaststättenbetriebes.¹⁾

Diese tiefgreifenden Veränderungen auf der Nachfrageseite haben zwangsläufig zu einer ständigen Anpassung des gastgewerblichen Angebotes an die zeitgemässen Ansprüche der Gäste geführt.

Zusammenfassend darf festgestellt werden, dass die historische Entwicklung des Fremdenverkehrs, die in den Wandlungen der kulturellen wie zivilisatorischen Gegebenheiten begründet ist, das organische Wachstum des Gastgewerbes in entscheidender Weise beeinflusst hat. Die Entstehung neuer und die Verlagerung schon vorhandener Reisemotive in Verbindung mit dem technischen Fortschritt auf dem Gebiet der Verkehrserschliessung wie auch der Aufenthaltsgestaltung haben zu einer fast unüberschaubaren Vielfalt von gastgewerblichen Erscheinungsformen geführt. Da sich der Wandlungsprozess in der Gegenwart weiter vollzieht und der Fremdenverkehr immer breitere Volksschichten erfasst, treten ständig neue Varianten auf, die die Uneinheitlichkeit des gastgewerblichen Angebotes und die damit zusammenhängenden Probleme betonen.

II. Begriff und Abgrenzung des gastgewerblichen Betriebes und seiner verschiedenen Arten

Ehe dazu übergegangen werden kann, die Problematik einer Klassifizierung gastgewerblicher Betriebe darzustellen, bedarf es zunächst der Bestimmung und Abgrenzung einiger grundsätzlicher Begriffe. So erscheint es zunächst notwendig, den Begriff des gastgewerblichen Betriebes und seiner verschiedenen Erscheinungsformen kurz zu umreißen, um auf dieser Grundlage die Betriebsarten herauszugreifen, die überhaupt als Objekt einer Klassifizierung in Frage kommen.

Unter dem Oberbegriff des Gastgewerbes sind sämtliche Betriebe zusammengefasst, die gewerbsmässig als wirtschaftliche

1) Glücksmann, R.: a.a.O., S.57.

Haupttätigkeit die Beherbergung und/oder Verpflegung fremder Personen übernehmen. Als wesentliche Eigenschaften sind wohl die Öffentlichkeit, d.h. die allgemeine Zugänglichkeit für jeden Gast, der den üblichen Bedingungen entspricht, und der Gewerbecharakter des Betriebes, der die Privatzimmervermietung von vorneherein ausscheidet, zu betrachten. Den beiden Hauptfunktionen entsprechend, nämlich der Darbietung von konsumreifer Wohnung und Nahrung,¹⁾ ergibt sich eine grundsätzliche Unterscheidung zwischen Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben, wobei jedoch in der Regel nur letztere in ganz reiner Form auftreten. Aus der Kombination beider Aufgabenbereiche mit ihrer unterschiedlichen Betonung erwächst eine Vielzahl von Betriebsarten.

1. Das Hotel

Als repräsentativer Vertreter des Gastgewerbes kann wohl das Hotel bezeichnet werden, dessen zahlreiche Erscheinungsformen eine feststehende Begriffsbestimmung sehr erschweren. Die mannigfachen Definitionen²⁾ mit ihren verschiedenen Merkmalskombinationen zeigen deutlich die Problematik, die sich schon auf dieser grundlegenden Ebene ergibt und die auch durch internationale Lösungsversuche gekennzeichnet wird.³⁾ Die Bezeichnung "Hotel" - abgeleitet aus dem lateinischen "hostis", der Fremde - sollte jedoch in jedem Fall einen gewissen Mindeststandard voraussetzen lassen, zu dem "eine gewisse Internationalität der Einstellung und Anpassungsfähigkeit" gehört, "die sich im Umgang des Hoteliers mit den Gästen, in seinen Sprachenkenntnissen, in der Art der Verpflegung und der Ausbildung des Personals zu erkennen gibt."⁴⁾

-
- 1) Siehe Walterspiel, G.: Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre des Fremdenverkehrs, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 5. Jahrg., Heft 1, S.13.
 - 2) Siehe Definitionen von: Glücksmann, Bormann, Münch, Damm-Etienne, Hunziker, Bernecker, Lotz.
 - 3) Siehe S.168 ff. dieser Arbeit.
 - 4) Münch, T.: Das Hotelunternehmen im Licht betriebswirtschaftlicher Lehre und Praxis, Zürich, Leipzig 1930, S.25.

Zur Unterscheidung der einzelnen Betriebsarten in Deutschland wurden auf Veranlassung des Beherbergungsgewerbes in einem Runderlass des damaligen Reichswirtschaftsministeriums vom 18.11.1937 Begriffsbestimmungen herausgegeben, in denen das Hotel als "ein Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieb gehobener Art mit entsprechender baulicher Gestaltung und Einrichtung seiner Räume" umschrieben wird. Als allgemeine Voraussetzung werden u.a. aufgestellt: das Vorhandensein einer grösseren Anzahl von Fremdenbetten - relativ zur Bedeutung des örtlichen Fremdenverkehrs - , eines Aufenthalts- und eines Speise- oder Frühstücksraumes, zeitgemässer sanitärer und technischer Einrichtungen und von geschultem, sprachenkundigem und ausreichendem Personal.

Zusammenfassend können eine gewisse Mindestgrösse, ein gehobener Einrichtungs- und Leistungsstandard und die Kurzfristigkeit der Aufenthaltsdauer als wesentliche Merkmale genannt werden. Da hier nur der grundsätzliche Begriff des Hotels zu umreissen war, wird auf die Mannigfaltigkeit der Hoteltypen, die auf die verschiedensten Faktoren zurückzuführen sind und einerseits vom Vollhotel bis zum Hotel garni, andererseits vom Grosstadthotel zum Saisonhotel reichen, erst an späterer Stelle eingegangen.¹⁾

2. Der Gasthof

Als weitere Betriebsart wird der Gasthof in dem Runderlass definiert als "Beherbergungsunternehmen, das einfacheren Ansprüchen genügen soll", und meistens mit einem Schankbetrieb verbunden ist. Der Unterschied zum Hotel zeigt sich vor allem in der bescheideneren betrieblichen Ausstattung und dem begrenzteren Aufgabenkreis. Der Gasthof wird gekennzeichnet durch seine Anpassung an den kleinstädtischen oder ländlichen Standort und seine meist geringere Betriebsgrösse und Personalauszahl.

1) Siehe S. 42 ff. dieser Arbeit.

3. Das Fremdenheim, die Pension

Das Fremdenheim oder die Pension charakterisiert ein Rund-
erlass vom 11.8.1938 als "Beherbergungsbetrieb, der bestimmungs-
gemäss bei Wahrung des Heimcharakters in der Regel Gäste zu
vorübergehendem Aufenthalt mit und ohne Verpflegung aufnimmt".
Der geringere Personalbestand und die familiäre Führung des Be-
triebes sowie das Fehlen öffentlich zugänglicher Speiseräume
sind die Hauptmerkmale dieser Betriebsart, bei der sich die
eventuelle Verpflegungsmöglichkeit nur auf die Hausgäste be-
schränkt.

4. Das Restaurant und sonstige Verpflegungs- und Schankbetriebe

Neben diesen Beherbergungsformen, die je nach der Ausdeh-
nung ihrer Verpflegungsfunktion mehr oder weniger gemischte
Betriebsarten darstellen und im Deutschen Gaststättengesetz
unter der Bezeichnung "Gastwirtschaften" zusammengefasst sind,
zählen zu den gastgewerblichen Unternehmen noch die reinen Ver-
pflegungsbetriebe. Sie werden gesetzlich als "Schankwirtschaften"
bezeichnet und umfassen eine Vielzahl von Betriebsarten,
die sich unterscheiden im Hinblick auf die Bezeichnung, die
Ausstattung und Grösse der Betriebsräume sowie die vorwiegend
dargebotenen Speise - und Getränkearten. Unter diesen mannig-
fachen Speise-, Bier-, Wein- und Cafélokalitäten der verschied-
ensten Schattierungen sei im Hinblick auf die Zwecksetzung
dieser Arbeit nur das Restaurant hervorgehoben, da es als Ver-
pflegungsbetrieb im Fremdenverkehr eine nicht unwesentliche
Rolle spielt und deshalb auch einer gewissen Klassifizierung
unterworfen sein sollte. Das Restaurant kann als qualifizierte
Gaststätte bezeichnet werden, wenngleich diese Umschreibung
ziemlich unscharf ist.

5. Sonstige Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe, die anderen Hauptzwecken dienen

Von diesen Betriebsarten ist eine Reihe von Unternehmungen abzugrenzen, die teils auf erwerbs-, teils auf gemeinschaftlicher Basis arbeiten, aber vornehmlich übergeordneten nichtwirtschaftlichen Hauptzwecken dienen. Unter diese Kategorie fallen z.B. Sanatorien, Kurheime, Betriebserholungsheime, Jugendlager und ähnliche Anstalten, bei denen gesundheitliche oder soziale Ziele im Vordergrund stehen. Auch das Hospiz als kirchlich-karitative Einrichtung scheidet zweckmäßigerweise aus, da sein Gesamtgepräge von religiöser Seite her beeinflusst ist. Gleichfalls auszuschalten aus einem Klassifizierungsschema sind alle Unternehmen, deren Beherbergungsleistung langfristig in Anspruch genommen wird. Als Beispiel kann der Typ des "Apartmenthouse" genannt werden, das überwiegend von Dauermietern bewohnt wird, die von einer Zentralküche aus verpflegt werden und die üblichen Hoteldienste in Anspruch nehmen.

Als hauptsächliche Vertreter des Gastgewerbes, die den allgemein öffentlichen Betriebscharakter und die Kurzfristigkeit der Aufenthaltsdauer der Gäste in sich vereinen, sind also das Hotel, der Gasthof, die Pension und das Restaurant anzusehen. Diese Betriebsarten sind so ziemlich in allen Kulturländern - wenn auch unter verschiedenen Bezeichnungen - anzutreffen, und da sie in ihrer Gesamtheit als entscheidende Träger des Fremdenverkehrs charakterisiert werden dürfen, können sie als Objekte einer Klassifizierung in Betracht gezogen werden.

III. Begriff und Zwecksetzung der Klassifizierung in der Wirtschaft und ihre Anwendung in verschiedenen Wirtschaftsbereichen

Nach der Abgrenzung der in Frage kommenden gastgewerblichen Betriebsarten erscheint es notwendig, sich mit dem Begriff und der Zwecksetzung einer Klassifizierung überhaupt zu befassen und ihre allgemeine Anwendung im Wirtschaftsleben kurz anzudeuten.

1. Begriff und Zwecksetzung der Klassifizierung in der Wirtschaft

Grundsätzlich ist unter einer Klassifizierung im Bereich der Wirtschaft wohl die objektive und allgemeine gültige Einteilung von Gütern und Dienstleistungen in Sorten oder Klassen je nach ihren Begriffsmerkmalen und ihrer unterschiedlichen Qualität zu verstehen.¹⁾ Für die Eingliederung in die einzelnen Rangklassen, an die sich die Voraussetzung gewisser Mindestanforderungen knüpft, ist zunächst eine genaue und einheitliche Kennzeichnung der Produkte oder Leistungen erforderlich. Die Beurteilung der Qualität kann je nach Art und Zweck der betreffenden Ware an Hand äusserer Merkmale sowie der Zusammensetzung, der Verarbeitung und sonstiger besonderer Eigenschaften hinsichtlich ihrer Verwendungseignung erfolgen. Wesentlich für den Erfolg einer Klassifizierung ist jedoch nicht nur die Festsetzung charakteristischer Mindestbedingungen, sondern auch die ständige Kontrolle darüber, dass die einzelnen Qualitätsgruppen den an sie gestellten Anforderungen auch tatsächlich genügen; denn eine gütemässige Gliederung dient dem Konsumenten nur dann, wenn er von der gleichbleibenden Qualität der einzelnen Rangklassen überzeugt sein kann.

1) Vgl. Heidland, O.: Die Praxis der Verkaufs- und Einkaufsbedingungen sowie die Notwendigkeit einheitlicher Lieferbedingungen, Stuttgart 1929, S.171.

Es taucht nun die Frage auf, aus welchem Grund eine Klassifizierung überhaupt notwendig und wünschenswert erscheint. Die Forderung nach einer gütemässigen Gliederung kann auf verschiedene Ursachen zurückgeführt werden. Das entscheidendste Motiv ist wohl in der Vielfältigkeit und Heterogenität der Produkte und Leistungen der modernen Wirtschaft zu finden. Diese Unterschiedlichkeit der Güter, die in vielen Fällen sogar gleichartig, aber nicht völlig identisch sind, kann auf Gegebenheiten zurückzuführen sein, die entweder im Bereich der Natur oder des Menschen liegen. Wie die von der Natur hervorgebrachten Produkte Art- und Qualitätsunterschiede aufweisen, so unterliegen auch die von Menschenhand geschaffenen Erzeugnisse einer beträchtlichen gütemässigen Streuung. Die Hauptursachen dieser verwirrenden Vielfalt sind wohl in dem Fortschritt der Technik und der damit zusammenhängenden Spezialisierung der Wirtschaft zu suchen, durch die das einzelne Wirtschaftssubjekt den Überblick über die Produktionsmethoden der verschiedenen Güter verloren hat. Dazu kommt noch, dass die für unsere Zeit so charakteristische Produktdifferenzierung, unter der "die Schaffung ständig neuer, sich voneinander unterscheidender Produkte gleicher Art im Gegensatz zu Standard- und Stapelartikeln"¹⁾ zu verstehen ist, in engstem Kausalzusammenhang mit dem höheren Lebensstandard unserer Epoche steht, der zugleich Ursache und Folge dieser Mannigfaltigkeit ist.

2. Anwendung der Klassifizierung in verschiedenen Wirtschaftsbereichen

Je grösser die Zahl der konkurrierenden Güter ist, desto mehr entsteht sowohl auf Seiten der Konsumenten wie auch der Produzenten der Wunsch nach einer güte- und leistungsmässigen Qualifikation der einzelnen Produkte, die in den verschiedenen Wirtschaftsbereichen auf unterschiedliche Weise zum Ausdruck

1) Mellerowicz, K.: Markenartikel und die ökonomischen Gesetze ihrer Preisbildung und Preisbindung, München und Berlin 1955, S.25.

kommt.

Ein eindrucksvolles Beispiel für den Qualifizierungsge-
danken bildet der Markenartikel auf dem Sektor der Industrie.
Mellerowicz definiert die Markenartikel als "Fertigwaren, die
in einem grösseren Absatzraum unter einem besonderen, die Her-
kunft kennzeichnenden Merkmal (Marke) in einheitlicher Auf-
machung, gleicher Güte und Menge erhältlich sind und sich da-
durch sowie durch intensive, für den Verbraucher bestimmte
Werbung im Markt die Anerkennung erworben haben".¹⁾ Aus dieser
Zusammenfassung der für den Begriff des Markenartikels ent-
scheidenden Wesenszüge sollen in diesem Rahmen vor allem die
gleichbleibende Aufmachung, Güte und Menge hervorgehoben wer-
den, da der Produzent mit dieser Leistungsgarantie sein Produkt
aus der Masse der konkurrierenden Güter herausheben und ihm ob-
jektive Präferenzen verschaffen möchte.

In welchem Umfang sich der Markengedanke bei dem Ver-
braucher durch seine spezielle Vertrauensbildung durchgesetzt
hat, zeigt eine Übersicht über den prozentualen Anteil der
Markenwaren am Gesamtumsatz des Einzelhandels.²⁾ Der vielge-
staltige Markt unserer hochentwickelten Wirtschaft hat seine
zunehmende Unpersönlichkeit durch die Schaffung des gleichsam
"personifizierten Artikels" etwas aufzulockern versucht. "So
ist der wachsende Erfolg der Markenartikelbildung nicht zu-
letzt auf einer mit der Zeit immer dringlicher gewordenen Er-
satzbildung für verlorengegangene, lebendige Beziehungen zwi-
schen Hersteller und Verbraucher begründet."³⁾

Eine andere Art der Klassifikation, die im Gegensatz zur
individuellen Note des Markengedankens der technischen Ratio-
nalisierung der Gesamtwirtschaft entspringt, ist die Normung
und Typung der Industrieerzeugnisse. Hier steht das Streben
nach Vereinheitlichung im Vordergrund, das durch die Ausnut-
zung der damit verbundenen Kostendegression dem Produzenten
wie dem Konsumenten gleichermassen zugute kommt. Auch die Auf-

1) Mellerowicz, K.: a.a.O., S.7.

2) Anteil der Markenwaren am Gesamtumsatz = 32,5%, Anteil
preisgebundener Markenartikel am Gesamtumsatz = 11,8%;
entnommen aus: Mellerowicz, K.: a.a.O., S.14 ff.

3) Suhr, W.: Von der Zahnpasta bis zum Markenschuh, in: Der
Volkswirt, Nr.31 vom 4.8.1956, S.23.

stellung einheitlicher Lieferbedingungen fällt in den Aufgabenbereich der Rationalisierungsbewegung. Die Voraussetzung dafür, dass die verschiedenen Anschauungen der Produzenten und Konsumenten über die Anforderungen, die an eine Ware zu stellen sind, auf einen objektiven Nenner gebracht werden können, liegt wiederum in der Schaffung allgemein gültiger Bezeichnungen, Gütevorschriften und Sortenklassierungen.¹⁾ Als Beispiel sei auf die Bezeichnungsvorschriften für die einzelnen Textilien hingewiesen.

Auch im Bereich des Handels sind verschiedene Klassifizierungssysteme anzutreffen. Da der Börsenhandel z.B. sich mit Waren befasst, die körperlich nicht anwesend sind, ist ihre Vertretbarkeit, d.h. die Fähigkeit sich untereinander zu ersetzen, zunächst eine grundlegende Voraussetzung. Diese Fungibilität muss für die an der Warenbörse gehandelten landwirtschaftlichen und industriellen Erzeugnisse durch die Errichtung sog. Börsenstandards geschaffen werden. Diese Typenbildung beruht auf der Zusammenstellung charakteristischer Merkmale und Gütevorschriften.

Als weiteres Beispiel der Klassifikation im Gross- und Einzelhandel sind die Handelsklassen anzuführen, d.h. einheitliche Richtlinien, nach denen eine Reihe von Erzeugnissen des Obst- und Gemüsebaues seit dem 1.8.1955 sortiert und in den Verkehr gebracht werden müssen. Die Einstufung in eine der fünf Handelsklassen - Auslese, A, B, C, Ausfall - , die nach Beurteilung der Grösse, des Aussehens und des Geschmacks der betreffenden Produkte erfolgt, soll sowohl den Absatz der einheimischen Erzeugnisse fördern als auch die Übersicht des Verbrauchers erleichtern. In diesem Zusammenhang sei ebenso auf die Qualifikationsbestimmungen bei Eiern und Weinen verwiesen.

Die Tatsache, dass gerade im Bereich des Lebensmittelhandels die Klassifikationsbestrebungen so augenfällig in Erscheinung treten, ist wohl darauf zurückzuführen, dass einerseits für die von der Natur gelieferten Produkte ihre Individualität und Vielfältigkeit charakteristisch und andererseits eine vorherige Prüfung durch den Konsumenten unmöglich ist,

[1] Vgl. Heidland, O.: a.a.O., S.167 ff.

da diese Güter ja mit dem Verbrauch untergehen. Im Gegensatz zu anderen Produkten, deren Qualität auf Grund ihrer Zusammensetzung, ihrer Be- und Verarbeitung, ihrer Verwendungsmöglichkeit, gewisser technischer Daten und sonstiger Faktoren beurteilt werden kann, ist der Käufer in diesem Fall in weit grösserem Mass an einer gütemässigen Einstufung interessiert.

Weitaus schwieriger gestaltet sich eine Qualifikation in den Betriebswirtschaften, deren "Produkt" in der Darbietung einer Dienstleistung besteht, wie das bei Banken, Versicherungen, Verkehrsunternehmen und anderen derartigen Betrieben der Fall ist. Da in diesen Wirtschaftsbereichen die Grundlage eines sachlichen Erzeugnisses fehlt, muss versucht werden, auf andere Weise einen gewissen Leistungsstandard zu garantieren. Dies geschieht z.B. durch die Bekanntgabe von Geschäftsbedingungen und Gebührensätzen, die den Empfänger dieser Dienstleistungen über deren Umfang und Preisstellung orientieren und die gegenseitigen Rechte und Verpflichtungen, die sich aus dem Vertragsabschluss ergeben, klarstellen. Eine ausgesprochene Klassifizierung besteht jedoch im Personenverkehr der Transportgesellschaften, bei dem das Kriterium durch die qualitativ verschiedene Ausstattung der gleichen Transportleistung gebildet wird.

IV. Gesetzliche Regelungen im Hinblick auf die Qualifikation gastgewerblicher Betriebe

Als Grundlage einer gewissen Qualifikation können bereits die gesetzlichen Regelungen angesehen werden, die sich auf das Beherbergungs- und Pflegegewerbe beziehen.

1. Arten der gesetzlichen Regelungen

Unter diesen Bestimmungen, die einerseits ihrer Natur nach sehr vielfältig sind, andererseits in den einzelnen Län-

dem beträchtliche Unterschiede aufweisen, sollen die im Hinblick auf eine Klassifizierung entscheidendsten kurz angedeutet werden.

Zunächst kommen die gesetzlichen Bestimmungen in Betracht, die die Eröffnung und Führung von gastgewerblichen Betrieben regeln. Bezugnehmend auf eine internationale Untersuchung dieses Fragenkomplexes durch die internationale Organisation der HO-RE-CA¹⁾ ergeben sich hier zwei Hauptfragen: 1. Ob für die Eröffnung und den Betrieb gastgewerblicher Unternehmen eine behördliche Erlaubnis notwendig ist. 2. Von welchen Voraussetzungen die Zulassung dann abhängig gemacht wird.

Abgesehen von der Notwendigkeit einer Lizenz für den Ausschank alkoholischer und alkoholfreier Getränke, interessiert in diesem Zusammenhang hauptsächlich die Erlaubniserteilung für die Verabreichung von Speisen und die Beherbergung von Fremden in den einzelnen westeuropäischen Ländern. Dabei ergibt sich, dass für die erstere Tätigkeit eine Zulassungspflicht in Österreich, Spanien, Finnland, der Schweiz und den Niederlanden besteht, während für die letztere eine Lizenz ausser in diesen Ländern noch in Deutschland, Norwegen und Belgien erforderlich ist, wobei sich diese in Belgien nur auf Betriebe beschränkt, die sich als Hotel bezeichnen.

Die Voraussetzungen, an die sich die Erlaubniserteilung knüpft, sind in den Ländern ebenfalls unterschiedlich festgelegt. So fordern alle befragten Länder²⁾ die persönliche Zuverlässigkeit und die Geeignetheit der Räume, wenn auch unter verschiedenen Gesichtspunkten. Ausserdem besteht eine Bedürfnisklausel in der Schweiz, in Finnland, Österreich und Frankreich; der Nachweis der Sachkunde wird in der Schweiz, in Finnland, Norwegen und den Niederlanden verlangt.

Neben diesen grundlegenden Bestimmungen existieren in den einzelnen Ländern mehr oder weniger umfangreiche und ausgearbeitete Spezialgesetzgebungen, die sich mit den Problemkreisen des Gastgewerbes befassen. Was das deutsche Gaststättengesetz betrifft, so ist in diesem Rahmen vor allem die Erlaubniser-

1) Anlässlich des VI. Kongresses der International HO-RE-CA in London 1954.

2) Schweiz, Österreich, Niederlande, Grossbritannien, Belgien, Luxemburg, Norwegen, Spanien, Finnland und Deutschland.

teilung für eine bestimmte Betriebsart bedeutsam, die der Bundesrat in seinem Änderungsvorschlag fallen lassen wollte, da der Begriff der Betriebsart zu sehr dem Wandel der Zeitanschauung unterworfen und sehr schwer abgrenzbar sei.¹⁾ Die Unterscheidung nach Betriebsarten, deren Definition auf den Rund-erlass von 1937 zurückgeht, wurde jedoch aufrechterhalten und bildet so die gesetzliche Basis einer gewissen grundsätzlichen Qualifikation. Neben die Mindestanforderungen, die an die einzelnen Räume gestellt und von den Landesregierungen durch Rechtsverordnungen festgelegt werden, treten noch die Auflagen der Polizei- und Gewerbeaufsichtsbehörden, die sich sowohl auf Sicherheitsmassnahmen als auch auf technisch-sanitäre Einrichtungen beziehen.

Als Beispiel für die ausländische gastgewerbliche Gesetzgebung kann das neu bearbeitete norwegische Gesetz vom 5.4.1957 angeführt werden, das neben den Bestimmungen über die Zulassung und fachliche Ausbildung noch Mindestanforderungen hinsichtlich der Ausrüstung der Betriebe stellt.

In manchen Ländern, z.B. in Österreich, bestehen ausserdem noch gesetzliche Schutzbestimmungen für die Führung der Bezeichnung "Hotel", die eine gewisse Mindestgrösse des Betriebes und die Einhaltung eines bestimmten Standards hinsichtlich Einrichtung und Führung voraussetzen. Eine allgemeine Bedeutung für die Regelung der Bezeichnung hat in Deutschland - wenn auch in beschränktem Umfang - das Wettbewerbsgesetz, wonach unrichtige Angaben über die Art der angebotenen Leistung verboten sind.

Neben der gastgewerblichen Spezialgesetzgebung, die entsprechend der Entwicklung dieses Wirtschaftszweiges mehr oder weniger ausgebaut ist, existieren vor allem in den Ländern, deren Wirtschaft starker staatlicher Beeinflussung ausgesetzt ist, ausgesprochene Klassifizierungsgesetze, auf die an späterer Stelle eingegangen wird.²⁾

1) Siehe: Begründung der Änderungsvorschläge des Bundesrats zu § 3 des Entwurfs eines Gesetzes über die 6. Änderung des Gaststättengesetzes vom 25.2.1956, S.32.

2) Siehe S.67-134 dieser Arbeit.

2. Gründe der gesetzlichen Regelungen

Der Vollständigkeit halber soll ganz kurz auf die Gründe eingegangen werden, die gerade das Gastgewerbe zum Objekt so differenzierter gesetzlicher Regelungen machen.

An erster Stelle stehen wohl Sicherheit der Gäste und Volksgesundheit als bestimmende Faktoren. Das Leben und die Gesundheit der Menschen, die aus den verschiedensten Motiven heraus Unterkunft und Verpflegung, diese beiden Hauptbedürfnisse des menschlichen Lebens, auf gewerblicher Basis nachfragen, müssen durch entsprechende Bestimmungen geschützt werden. Einen weiteren Grund bildet das Bestreben, der Gefahr des Alkoholmissbrauches entgegenzusteuern.

Die Stellung des Gastgewerbes innerhalb der Volkswirtschaft gewinnt mit wachsendem Fremdenverkehr immer mehr an Gewicht. Sowohl seine innerwirtschaftliche Bedeutung als Umsatzträger und Einkommensverteiler als auch seine aussenwirtschaftliche als Devisenbringer weisen diesem Wirtschaftszweig eine nicht zu unterschätzende Rangstellung zu. Dazu kommt vor allem die Tatsache, dass die Entwicklung eines Volkes in Bezug auf Zivilisation und Kultur in besonderem Mass am Stand seines Gastgewerbes beurteilt wird, das im Hinblick auf das ausländische Publikum gleichsam als Repräsentant dieses Niveaus betrachtet werden darf.

V. Gründe für eine Klassifizierung gastgewerblicher Betriebe

Es drängt sich nun vor allem die Frage auf, warum gerade im Gastgewerbe eine rangmässige Gliederung, die sich auf objektive, einheitliche Grundlagen stützt, wünschenswert erscheint. Die Antwort beruht auf wesentlichen Elementen der Angebots- und Nachfrageseite, die die Besonderheiten des touristischen Marktes charakterisieren.

1. Vom Standpunkt der touristischen Nachfrage

Da der Ausgangspunkt der Anschauungen für die Begründung entscheidend ist, soll dieses Thema zunächst aus der Sicht des Gastes beleuchtet werden.

a) Förderung der Übersichtlichkeit des gastgewerblichen Angebotes

Wie schon bei der allgemeinen begrifflichen Abgrenzung angedeutet, erhebt sich die Forderung nach einer Klassifizierung vor allem dort, wo die Vielzahl und Vielfalt des Angebotes dem Konsumenten die Übersichtlichkeit erschwert oder unmöglich macht. Wohl auf keinem Gebiet sind diese Tatbestände so augenfällig wie im Gastgewerbe. Die Marktform der homogenen Konkurrenz, die in unserer spezialisierten Wirtschaft sowieso nur Modellcharakter besitzt, kann auf diesen Wirtschaftszweig am wenigsten angewandt werden, da hier das Individualitätsprinzip vorherrscht. Die Heterogenität der angebotenen Güter und Dienstleistungen beruht in erster Linie auf ihrer räumlichen, sachlichen und psychologischen Differenziertheit.¹⁾

Eine rangmässige Gliederung des gastgewerblichen Angebotes, verbunden mit einer entsprechenden objektiven Leistungsgarantie, erleichtert dem Gast die Orientierung und fördert, zumindest in sachlicher Hinsicht, die Vergleichbarkeit zwischen den einzelnen Leistungs- und Preisbegriffen. Da die leichtere Überschaubarkeit des Marktes sich wettbewerbsanregend auswirkt, ist auch von diesem Standpunkt aus eine offizielle Qualifikation nur zu begrüssen.

b) Räumliche Trennung zwischen den Komponenten des touristischen Marktes

Einen für den Klassifizierungsgedanken wesentlichen Faktor bildet das räumliche Auseinanderfallen zwischen gastgewerb-

1) Vgl. Guye, R.: Preistheoretische Betrachtungen zum schweizerischen Hotelproblem, in: Schweizerische Beiträge zur Verkehrswissenschaft, Heft 14/1953, S.23 ff.

lichem Angebot und touristischer Nachfrage, das als Charakteristikum des Fremdenverkehrs überhaupt angesehen werden kann. In anderen Wirtschaftsbereichen, wie in Industrie und Handel, werden transportfähige Produkte angeboten, "während die Hotellerie das wirtschaftliche Problem der Raumüberwindung dem Konsumenten überlässt".¹⁾ Der entscheidende Unterschied liegt also darin, dass der Gast eine Leistung bestellt, die er in der Regel - ausser er ist schon Stammgast - gar nicht kennt. Selbst wenn er das Haus oder das Zimmer vorher besichtigen kann, was nicht immer durchführbar ist, fehlt ihm eine vollkommene Qualifikationsmöglichkeit, da er einesteils nur einen Ausschnitt des Betriebes zu Gesicht bekommt, anderenteils das nachgefragte "Produkt", das sich aus vielen Einzelfaktoren zusammensetzt, sich erst in seiner Gesamtheit, also nach seinem "Verbrauch" beurteilen lässt. Falls der Gast sich also nicht auf persönliche Erfahrungen oder Empfehlungen stützen kann, ist er gezwungen, auf andere Weise Auskünfte einzuholen, die jedoch mehr oder weniger subjektiv beeinflusst sein können. Ein auf objektiver und einheitlicher Grundlage aufgebautes Qualifikationsschema kann dem Konsumenten jedoch eine gewisse Vorstellung von dem Leistungsstandard vermitteln, den er in einer bestimmten Kategorie voraussetzen darf, zumal eine rein preislich orientierte Einschätzung wegen der auf verschiedenen Beeinflussungsfaktoren beruhenden Divergenz von Preis- und Leistungsklassen sehr unklar und unzuverlässig erscheint.

Die Gliederung und Kennzeichnung der Leistungs- und Preisbegriffe innerhalb bestimmter Rangklassen ist vor allem in Anbetracht der Ausweitung des Fremdenverkehrs auf alle Bevölkerungskreise begrüssenswert. Das Nachfragepotential, das sich von Jahr zu Jahr erweitert, umfasst ja nicht nur den reisegewohnten Gast, sondern in zunehmendem Mass auch Gäste aus den unteren Einkommensklassen, für die das Aufsuchen eines entsprechenden Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieb oft schwierig ist. Gerade die gastgewerblichen Betriebe der einfacheren Kategorien sind im allgemeinen nicht so bekannt wie die Häuser der ersten Rangklassen. Die Erleichterung der

1) Guye, R.: a.a.O., S.23.

Orientierung für den unkundigen Gast liegt, vor allem im Zeitalter des Sozialtourismus, im Interesse einer allgemeinen Fremdenverkehrsförderungspolitik. Jedoch auch noch vom Standpunkt des Gastgewerbes ist dieses Ziel bedeutsam; denn gerade der Teil der Nachfrage, der am ehesten zum nichtgewerblichen Angebot, wie Privatzimmervermietung, Camping usw., abwandert, kann durch klare Kennzeichnung der Leistung als Gast gewonnen werden.

Besonders im Hinblick auf den Ausländerfremdenverkehr kommt einer Klassifikation ein entscheidendes Gewicht zu. Die Vorteile einer nationalen Gliederung, die jedoch von Land zu Land grosse Unterschiede aufweist, werden unter diesem Gesichtspunkt natürlich bei weitem überwogen durch die einer auf internationaler Ebene aufgebauten Standardisierung. Die weitgehende Liberalisierung, der Ausbau des internationalen Verkehrsnetzes und das allgemein gestiegene Einkommensniveau haben die Voraussetzungen für die rapide Entwicklung des internationalen Fremdenverkehrs geschaffen. Jedoch auch im Bereich des gastgewerblichen Angebotes müssen die Integrationsbestrebungen unterstützt werden, zumal die Währungs- und Sprachunterschiede noch genug Schwierigkeiten mit sich bringen.

Diesem Gedanken kommt um so grössere Bedeutung zu, als das Potential des internationalen Fremdenverkehrs noch sehr erweiterungsfähig ist. Ausgehend von den Verbesserungsplänen im Flug- und Schifffahrtswesen, rechnet man mit einer riesigen Ausdehnung des Überseeverkehrs.¹⁾ Unterstützt durch die Einführung verbilligter Beförderungsklassen ist auch der internationale Fremdenverkehr zu einer Massenangelegenheit geworden. Es kommen also für die Nachfrage aus dem Ausland nicht mehr wie früher nur erstrangige Häuser in Betracht. Da die grossen Reiseorganisationen auf eine vollkommene Besetzung ihrer Flugzeuge und Schiffe bedacht sein müssen und deshalb Gäste für alle Kategorien befördern, ist eine Kennzeichnung auch der mittleren und unteren Rangklassen für den internationalen Frem-

1) Vgl. Lickorish, L.I.: Commission on Travel Plant, Tourist Accomodation and Hotels, Vortrag anlässlich der 11. Konferenz und Generalversammlung der IUOTO in Wien, 22.-27. Oktober 1956.

denverkehr von Interesse. Gerade der ausländische Gast, der mit den nationalen Verhältnissen und Gepflogenheiten des Gastgewerbes nicht vertraut ist, begrüsst eine objektive und einheitliche Klassifikation, da sie seine Reisepläne wesentlich erleichtert.

c) Wahl nach gewohnten oder erwünschten Lebensumständen

Eine weitere Besonderheit des gastgewerblichen Marktes liegt in der Eigenart der angebotenen Güter und Dienstleistungen, denn "die permanenten Bedürfnisse des Menschen nach Wohnung und Nahrung werden gewöhnlich von seinem Haushalt - dem Haushalt, dem er angehört - befriedigt; charakteristisch hierbei ist, dass Wohnung und Nahrung in konsumreifem Zustand geboten werden".¹⁾ Aus der Verlagerung dieser Haushaltsfunktion auf gewerbliche Einrichtungen am fremden Ort ergibt sich gleichzeitig eine typische Problematik; denn der Gast ist im Hinblick auf die zu seinem persönlichsten Lebensbereich gehörenden Bedürfnisse besonders anspruchsvoll und wählerisch. Er tritt nicht nur als Nachfrager nach Beherbergungs- und Verpflegungsleistungen schlechthin auf, sondern überträgt auch die damit verbundenen individuellen Wünsche und Vorstellungen auf den gastgewerblichen Betrieb. Er möchte den gewohnten Lebensstandard und die Behaglichkeit des eigenen Heimes auch am fremden Ort vorfinden. In vielen Fällen erstrebt er sogar ein höheres Niveau, als ihm zu Hause geboten werden kann.

Da die Räumlichkeiten mit ihrer ganzen Ausstattung neben den sonstigen Gütern und Leistungen sowohl im Beherbergungs- als auch im Verpflegungsgewerbe - ihrer Aufenthaltsfunktion entsprechend - selbst das "Produkt" mit bilden, kommt ihnen im Hinblick auf die Nachfrage ungleich grössere Bedeutung zu als z.B. der Einrichtung eines Kaufhauses oder Fabrikgebäudes. Je länger die geplante Aufenthaltsdauer des Gastes ist, desto mehr fällt naturgemäss dieser Faktor ins Gewicht.

1) Walterspiel, G.: Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre des Fremdenverkehrs (II), in: Jahrbuch für Fremdenverkehr; 5.Jg., Heft 1, S.13.

Eine objektive Klassifizierung, die auf diesen Elementen aufbaut, trägt daher wesentlich dazu bei, dem Gast die Wahl der Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeiten unter Berücksichtigung seiner gewohnten oder erwünschten Lebensumstände zu erleichtern und ihn vor Enttäuschungen zu bewahren, die nicht zuletzt auch die ausserbetrieblichen Eindrücke beeinflussen.

d) Unabhängigkeit von Reisevermittlern

Als weiteren Standpunkt des Gastes, der für eine Klassifizierung spricht, lässt sich die dadurch geförderte Unabhängigkeit von Reisevermittlungen anführen. Die Vorteile einer Reisevermittlung bestehen vor allem darin, dass dem Gast die Organisation der Reise abgenommen und eine vorherige Übersicht über die Reisekosten gegeben wird. Dem stehen als Nachteile die vorgeschriebene Reiseroute und Aufenthaltsdauer sowie die beschränkte Auswahlmöglichkeit der Beherbergungsunternehmen gegenüber. Da die Unkenntnis über die verschiedenen Leistungs- und Preisbegriffe ein Hauptgrund für den hohen Anteil der organisierten Einzel- und Gesellschaftsreisen ist, kann eine offizielle Aufgliederung in einzelne Rangklassen, verbunden mit entsprechenden Preisangaben, in Hotelführern und Prospekten als wesentliche Voraussetzung für eine freie Reisegestaltung angesehen werden. Eine derartige Klassifikation liefert dem Einzelreisenden, und in besonderem Mass dem Ausländer, die Richtlinien, nach denen er den Verlauf und die Gestaltung seiner Reise weitgehend von seinen eigenen Wünschen und Impulsen, vom Wetter und anderen beeinflussenden Faktoren abhängig machen kann.

2. Vom Standpunkt des gastgewerblichen Angebotes

Nach den hauptsächlichen Begründungen vom Standpunkt des Gastes aus, dem eine Klassifizierung in erster Linie zugute kommen soll, sprechen auch von Seiten des Gastgewerbes einige nicht zu unterschätzende Faktoren für eine objektive Einstufung.

- a) Klarheit über die Qualifikation der eigenen Leistung im Rahmen der Konkurrenz und der zeitgemässen Anforderungen

Der touristische Markt ist gerade in den letzten Jahrzehnten gewaltigen Veränderungen unterworfen worden. Die Nachfrageseite hat sich in ihrer sozialen Schichtung, ihren Einkommensverhältnissen, ihren Mode- und Geschmacksrichtungen entscheidend umgestaltet. Eine Folge des allgemein höheren Lebensstandards sind die gestiegenen Anforderungen des Publikums. Was vor 20 Jahren noch als Luxusbedürfnis gegolten hat, kann jetzt als Äusserung des modernen Lebensstils bezeichnet werden.

Die gastgewerbliche Angebotsseite, die sich nicht nur innerhalb der Landesgrenzen, sondern auch auf internationaler Basis erheblich erweitert hat, ist einem verschärften Wettbewerb ausgesetzt. Die Ausweitung des Fremdenverkehrs durch den Ausbau und die Beschleunigung der Verkehrsmittel, durch die freizügige staatliche Förderung und nicht zuletzt durch die Entwicklung des Reisebürowesens haben dem Gast ganz andere Vergleichsmöglichkeiten eröffnet.

Die Zunahme der nationalen und internationalen Konkurrenz - die durch die Privatzimmervermietung erheblich verstärkt wird - unterstreicht die Bedeutung einer Klassifizierung auch für den einzelnen Unternehmer, da sie ihm die objektive Qualifikation des eigenen Betriebes im Rahmen der Konkurrenz deutlich macht. Die Beurteilung seiner Wettbewerbsfähigkeit, vor allem hinsichtlich der zeitgemässen Anforderungen an Ausstattung und Komfort, setzt die Klarheit über den eigenen Leistungsstandard voraus, der neben dem Preis die Stellung im Marktgeschehen entscheidet.

Eine sorgfältige Überprüfung der Konkurrenzfähigkeit an Hand dieser betriebsanalytischen Ergebnisse ist um so dringender, als die Ausnutzung der Kapazität wegen der hohen Kapitalintensität des Gastgewerbes eine lebenswichtige Aufgabe darstellt, die sich jedoch durch die Verkürzung der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer einerseits und die Ausweitung des Angebotes andererseits sehr schwierig gestaltet.

b) Möglichkeit objektiver Werbung

Aus dem Streben nach Kapazitätsausnutzung und der Eigenart des gastgewerblichen Angebotes erwächst der Werbung ihre entscheidende Bedeutung. Da das Beherbergungs- und Verpflegungsgewerbe wegen seines Dienstleistungscharakters grundsätzlich nicht auf Lager arbeiten, nicht versenden und nicht auf andere Produkte ausweichen kann, sondern warten muss, bis der Konsument zum Produktionsort kommt, gehört es zu den am stärksten werbebedingten Wirtschaftsbereichen.

Wesentliche Voraussetzungen für den Erfolg jeder Werbung sind jedoch Klarheit und Wahrheit hinsichtlich der Leistungs- und Preisangaben und Gleichartigkeit zwischen beiden Faktoren.¹⁾ Eine offizielle Qualifikation kann daher wohl als wirksamstes Werbeargument angesehen werden, da dem Gast auf objektiver Grundlage ein gewisser Gütestandard garantiert wird. Da enttäuschte Gäste dem Betrieb oft mehr schaden als die Werbung je gutmachen kann, liegt eine auf den Gegebenheiten beruhende Werbung nicht zuletzt auch im Interesse des Betriebes selbst.

In diesem Zusammenhang soll auf die Qualitätsgarantie als Voraussetzung zur Schaffung des Markengedankens hingewiesen werden, der in der industriellen Werbung eine immer grösser werdende Rolle spielt. Lisowsky bezeichnet als wesentliches Ziel der Markenwerbung "das Bestreben, im Käufer eine Goodwill-Vorstellung zu erzeugen und ihm einzuprägen, dass alle Leistungen, die von ihr ausgehen, das Bestmögliche darstellen".²⁾

Während sich nun in der Industrie die Markierung auf ein bestimmtes Produkt oder einen bestimmten Betrieb beschränkt, umfasst der durch eine Klassifizierung ermöglichte Markengedanke im Gastgewerbe eine Vielzahl von Betrieben in horizontaler Richtung, die innerhalb derselben Rangklasse einen einigermaßen gleichwertigen Qualitätsstandard garantiert. Wenngleich der persönliche Faktor des Dienstleistungsbetriebes eine der industriellen Markengarantie entsprechende Zusicherung sehr

1) Vgl. Bernecker, P.: a.a.O., S.203 f.

2) Lisowsky, A.: Der Markengedanke in der Fremdenverkehrswerbung, in: Allgemeine Fremdenverkehrszeitung 12/1952.

problematisch gestaltet, so kann durch das offizielle Versprechen eines gewissen Mindeststandards in dem Gast doch eine Goodwill-Vorstellung erzeugt werden, die für den Werbeerfolg sehr bedeutsam ist.

Das Gütezeichen des einzelnen gastgewerblichen Betriebes ist wiederum eng verkoppelt mit den Leistungen der überbetrieblichen Fremdenverkehrseinheit, so dass man von einem System der gegenseitigen Markenstützung in der Reihe: Betrieb, Ort, Landschaft, Region und Land sprechen kann.¹⁾

Die Einführung des Markengedankens auch im Bereich des Gastgewerbes liegt um so näher, als dieser Wirtschaftszweig auf Grund seiner Zwecksetzung zur Typisierung neigt, da hier das einzelne Unternehmen von vorneherein auf eine bestimmte Gesellschaftsschicht ausgerichtet ist.²⁾

Im Zusammenhang mit den Vorteilen einer Klassifizierung speziell für die Gestaltung einer objektiven Werbung soll auch darauf hingewiesen werden, dass die Zusammenarbeit mit den Reisebüros an Hand dieser offiziellen Qualifikation wesentlich erleichtert wird, was vor allem im Hinblick auf die Verbesserung der Kapazitätsausnutzung von grossem Wert ist.

c) Schutz des Berufsstandes vor Degradierung

Eine offizielle Klassifizierung auf der Grundlage einer festgesetzten Abgrenzung zwischen den einzelnen Betriebszeichnungen kann ausserdem als wirksamer Selbstschutz des Gastgewerbes gegen degradierende Einflüsse gewertet werden. Gerade in diesem Berufszweig sind oft berufsfremde oder unseriöse Elemente anzutreffen, die dem Ansehen des ganzen Gewerbes beträchtlichen Schaden zufügen können. Aus diesen Erwägungen heraus fordern oder erstreben die nationalen Fachverbände neben der persönlichen Zuverlässigkeit auch den Nachweis der Sachkunde, da das persönliche Moment des Betriebsleiters im Gastgewerbe eine ausschlaggebende Rolle spielt.

1) Vgl. Lisowsky, A.: a.a.O.

2) Vgl. Glücksmann, R.: Privatwirtschaftslehre des Hotelgewerbes, Berlin 1917, S.165.

Gerade im Hinblick auf die Konkurrenz der Privatzimmervermietung ist die Abgrenzung der Begriffe und die Schaffung festgelegter Grundlagen sehr bedeutungsvoll. Die Beseitigung von Begriffsunklarheiten und die Ausschaltung von degradierenden Einflüssen gewinnt ausserdem durch die kulturelle Bedeutung des Gastgewerbes noch besonders an Gewicht.

d) Erleichterung von Strukturanalysen des Gastgewerbes

Nicht zuletzt vermag eine Kategorisierung die Strukturanalyse des Gastgewerbes, sowohl was den einzelnen Betrieb als auch ihre Gesamtheit betrifft, erheblich zu erleichtern und zu verbessern. Die Gewinnung von Unterlagenmaterial, das Aufschluss über die entscheidenden Faktoren dieses Wirtschaftszweiges und seine Zusammensetzung geben kann, wird vor allem durch die Vielfalt und Differenziertheit der gastgewerblichen Betriebsformen ungeheuer erschwert. Die Aussagekraft der durch nationale und internationale Untersuchungen gewonnenen Daten erfährt durch eine einheitliche rangmässige Gliederung eine wertvolle Vertiefung.

Im Gegensatz zur Industrie ist im Gastgewerbe die Bedeutung eines ausgebauten Rechnungswesens verhältnismässig spät erkannt worden. Die Durchführung von zwischenbetrieblichen Vergleichen, die in letzter Zeit durch verschiedene Erhebungen auf nationaler und internationaler Basis intensiviert worden ist,¹⁾ soll vor allem dem einzelnen Betrieb Aufschluss geben über seine strukturelle Lage im Rahmen der Konkurrenzbetriebe und die Angriffspunkte zur Verbesserung und Rationalisierung herausarbeiten.

Da jedoch die verschiedenen Kennziffern über die Bilanz-, Aufwands- und Erlösstruktur nicht nur im Hinblick auf die Grösse, den Standort und die Betriebsdauer des Unternehmens wesentliche Unterschiede aufweisen, sondern in ausschlaggebender

1) Vgl. Brenner, A.: Ergebnisse betriebsvergleichender Untersuchungen in der Hotellerie, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 3.Jg., Heft 2, u. Schulz H.: Zum internationalen Vergleichsgedanken in der Hotellerie, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 5.Jg., Heft 1.

Weise auch vom Typ und Rang des Betriebes beeinflusst werden,¹⁾ darf ein Betriebsvergleich nur einigermaßen gleichwertige Unternehmen umfassen, um sinnvolle Ergebnisse vermitteln zu können. Die charakteristischen Unterschiede hinsichtlich der verschiedenen Bezugsgrößen - wie Bettenbelastung, Kapazitätsausnutzung, Moyenne, Personalstand, um nur einige zu nennen - zwischen den einzelnen Betriebsarten und Rangklassen gelangen erst auf der Basis einer einheitlichen Klassifizierung zu ihrer vollen Aussagekraft.

In diesem Zusammenhang soll auf die Vorteile des persönlichen Erfahrungsaustausches von gastgewerblichen Unternehmern in sog. "Erf-Gruppen" hingewiesen werden, der ebenfalls unter der Voraussetzung gleichartiger rangmässiger Gegebenheiten vergleichenden Untersuchungen dient. Durch die Befreiung von der "Betriebsblindheit" soll die Möglichkeit geschaffen werden, festzustellen, inwieweit das einzelne Unternehmen alle Möglichkeiten ausgeschöpft hat, um das Optimum in der Betriebsführung zu erreichen.²⁾

Über das einzelwirtschaftliche Interesse hinausgehend, können die auf einer standardisierten Grundlage aufgebauten statistischen Erhebungen ein exaktes Bild der Gesamtstruktur des Gastgewerbes vermitteln. Dabei wird an einen örtlich, regional oder national begrenzten Überblick über die Zusammensetzung des Beherbergungs- und Verpflegungsgewerbes hinsichtlich des Anteils der verschiedenen Betriebsarten und Rangklassen an der Gesamtkapazität gedacht. Diese Aufteilung kann Aufschluss geben über die äusserst wichtige Frage, ob die Gliederung der Kategorien der Gästestruktur entspricht.³⁾ Eine derartige, periodisch wiederkehrende Analyse ist geeignet, die strukturellen Veränderungen in Bezug auf die Anteile der Rangklassen deutlich zu machen und festzustellen, ob diese den Wandlungen der Nachfragestruktur entsprechen. Diesem Problem kommt vor allem im Hinblick auf geplante Neuerrichtungen und Verbesserungs-

1) Vgl. Münch, T.: a.a.O., S.82 ff.

2) Vgl. Risch, P.: Der Gedanke des Erfahrungsaustausches in der Hotellerie, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 5.Jg., Heft 2.

3) Vgl. Bernecker, P.: a.a.O., S.64 ff.

bauten wesentliche Bedeutung zu, da dadurch Fehlinvestitionen vermieden werden können. Das Ziel einer gesamtwirtschaftlichen, optimalen Kapazitätsausnutzung kann nur durch die Beachtung des Gleichgewichtes zwischen Angebot und Nachfrage auch in rangmässiger Hinsicht erreicht werden. Die entscheidenden Veränderungen der touristischen Nachfrage in ihrer sozialen Zusammensetzung unterstreichen die Dringlichkeit dieser Problematik.

Gerade weil die Art und der Rang des gastgewerblichen Betriebes in aussergewöhnlichem Mass seiner Struktur das spezielle Gepräge geben, soll kurz auf die Vorteile von internationalen Betriebsvergleichen hingewiesen werden. Das Problem der Auswahl und Gruppierung der zu untersuchenden Unternehmen, das schon innerhalb eines Landes erhebliche Schwierigkeiten verursacht, wird auf internationaler Ebene durch die hier auftretenden Wesensunterschiede zusätzlich verschärft. Eine internationale Klassifizierung könnte deshalb wertvolle Grundlagen schaffen. Auch im Hinblick auf die nationalen Verschiedenheiten in der rangmässigen Aufgliederung des Gastgewerbes in den einzelnen Fremdenverkehrsländern und deren Veränderungen bildet die einheitliche Kategorisierung eine wichtige Ausgangsbasis.

Die Bedeutung der auf diese Weise gewonnenen Erkenntnisse für die einzelnen nationalen Berufsverbände und ihre Gewerbepolitik braucht wohl nicht besonders betont werden.

3. Vom Standpunkt der allgemeinen Fremdenverkehrspolitik

Nicht nur aus der Perspektive der beiden Komponenten des Marktgeschehens lassen sich Motive finden, die für eine Klassifizierung sprechen, sondern auch im Hinblick auf das Ziel einer allgemeinen Fremdenverkehrsförderung erweist sich diese Einstufung als sehr wertvoll. Da die wirtschaftliche und ausserwirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs seine Förderung von staatlicher Seite durchaus rechtfertigt, sind die fremdenverkehrspolitischen Massnahmen der einzelnen Länder ein wesentlicher Bestandteil ihres gesamten Wirtschaftsprogrammes gewor-

den. Unterstützt wird diese bewusste Planung und Lenkung des Fremdenverkehrs durch die Arbeit öffentlich-rechtlicher und wissenschaftlicher Organisationen auf regionaler oder kommunaler Basis. Die Ansatzpunkte einer Förderungspolitik liegen zu einem erheblichen Teil auf dem Gebiet des Beherbergungswesens, weil dieses eine grundlegende Voraussetzung für die Entwicklung des Tourismus darstellt.¹⁾

Eine planvolle Fremdenverkehrspolitik muss jedoch auf den genauen Kenntnissen der Gegebenheiten des touristischen Marktes aufbauen, um erfolgreich sein zu können. Der Aussagewert der Fremdenverkehrsstatistik vor allem kann durch die Erfassung eines einheitlich und einwandfrei klassifizierten Gastgewerbes erheblich vertieft werden.²⁾ Die ungenügende Aufgliederung der deutschen Beherbergungskapazität in Betriebsarten wird immer wieder als hauptsächliches Kriterium herausgestellt,³⁾ da die charakteristischen Strukturmerkmale nicht erfasst werden können. Unter den Verbesserungsvorschlägen hinsichtlich der statistischen Unterteilung der Unterkunftsarten soll vor allem auf die von Zahn geforderte Aufgliederung nach Hotelkategorien hingewiesen werden.⁴⁾

Daneben steht ausserdem die wissenschaftliche Aufgabe, die einzelnen Betriebstypen im Hinblick auf ihre soziologische, psychologische, betriebswirtschaftliche und kommunalpolitische Situation zu charakterisieren. Diese Untersuchungen, die besonders in Anbetracht der unterschiedlichen Kapazitätsausnutzung wesentliche Zusammenhänge enthüllen können, werden durch eine einheitliche Klassifizierung bedeutend erleichtert.

Neben der statistischen und wissenschaftlichen Erfassung des Angebotes besteht ein weiteres entscheidendes Aufgabengebiet in der Strukturanalyse der touristischen Nachfrage, um ein entsprechendes Gleichgewicht zwischen diesen Marktkomponenten

1) Vgl. Damm-Etienne, P.: Das Hotelwesen, Leipzig 1910, S.28.

2) Vgl. Morgenroth, K.: Wert und Unwert der Fremdenverkehrsstatistik, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 3.Jg., Heft 1, S.35.

3) Vgl. Menges, G.: Methoden und Probleme der deutschen Fremdenverkehrsstatistik, Frankfurt 1955, S.66.

4) Vgl. Zahn, Fr.: Nationale und internationale Fremdenverkehrsstatistik; Archiv für den Fremdenverkehr, Berlin 1930, Heft 1, S.3.

erreichen zu können. Exakte wissenschaftliche Untersuchungen über die Zusammensetzung der Gästeschaft verschiedener Orte und Gebiete sind in letzter Zeit durchgeführt worden. Da die soziale Schichtung der Gäste vor allem unter dem Gesichtspunkt der Ausgabenverteilung von grösstem Interesse ist, kann eine rangmässige Gliederung der gastgewerblichen Betriebe eine wertvolle Grundlage für eine derartige Analyse darstellen. Die Rückschlüsse vom Rang eines bestimmten Betriebes auf die Ausgabenverteilung und -höhe seiner Gästeschaft gestatten zwar nur annähernde Schätzungen, sind jedoch auch nicht so schwierig, kostspielig und langwierig wie die genaueren, auf persönlicher Einzelbefragung aufgebauten Erhebungen.

Einen interessanten Vorschlag hinsichtlich der Untersuchung der sozialen Schichtung der Gäste in den verschiedenen Fremdenverkehrsorten und -gebieten macht P. Defert, indem er, aufbauend auf einer Einteilung der Hotelbetriebe in drei Rangklassen, je nach dem prozentualen Anteil dieser Hotelklassen an der Gesamtkapazität sechs verschiedene Typen herausarbeitet, die das soziale Gesicht des Ortes oder Gebietes zum Ausdruck bringen.¹⁾ Die Anwendung für internationale Vergleiche wird durch die Zusammenfassung der einzelnen schon bestehenden nationalen Klasseneinteilungen in diese drei Gruppen ermöglicht. In Ländern ohne offizielle Klassifizierung wird die Aufgliederung auf der Grundlage von Preisklassen erreicht. Obgleich dieses System durch mögliche Überschneidungen innerhalb der einzelnen Kategorien und die Problematik der Kaufkraftunterschiede zwischen den Ländern nur eine grobe Charakterisierung ermöglicht, zeigt es doch deutlich, wie von dem rangmässigen Anteil der Beherbergungsbetriebe und ihrer Streuung auf die soziale Schichtung der Gästeschaft geschlossen werden kann. Durch den einheitlichen Aufbau einer internationalen Klassifizierung könnte natürlich eine erheblich verbesserte Grundlage geschaffen werden.

Auch im Hinblick auf den Vergleich der speziellen touristischen Lebenshaltungskosten zwischen den verschiedenen Frem-

1) Siehe Defert, P.: La dispersion sociale dans les stations touristiques; Zeitschrift für Fremdenverkehr Nr.3, Juli/Sept. 1956.

denverkehrsändern würde eine internationale Kategorisierung der gastgewerblichen Leistungen von grossem Wert sein.¹⁾ Die Analyse der Preisstruktur der für den Fremdenverkehr wichtigen Leistungen kann auf Grund der Wechselkurse zu interessanten Erkenntnissen hinsichtlich der preislich besonders günstigen Fremdenverkehrsänder führen und durch zeitliche Vergleiche ausserdem die Preisentwicklung verfolgen. Die fortschreitende wirtschaftliche Verflechtung, die besonders im internationalen Fremdenverkehr zum Ausdruck kommt, macht die vergleichende Untersuchung und Beobachtung der nationalen Kaufkraftverhältnisse zu einem wichtigen Anliegen, da das Kaufkraftgefälle zwischen den Ländern die Reiseströme in erheblichem Mass beeinflusst.²⁾

Zusammenfassend darf festgestellt werden, dass für die Charakterisierung der touristischen Nachfrage- und Angebotsstruktur eine einheitliche Festlegung der Betriebsarten und Leistungsbegriffe und eine offizielle Klassifizierung eine wertvolle Grundlage darstellen und sowohl auf nationaler wie auf internationaler Basis spezielle Erkenntnisse vermitteln können. Da die Fremdenverkehrsstatistik nicht nur der Erfolgskontrolle der bisherigen Massnahmen dienen soll, sondern auch die Anhaltspunkte für die zukünftige Fremdenverkehrspolitik zu liefern hat, ist die Wirksamkeit der Förderungsbestrebungen in weitgehendem Mass auch von der charakteristischen Aufgliederung des statistischen Grundlagenmaterials abhängig.

1) Vgl. Piatier, A.: La comparaison des prix intéressante le touriste, Tourisme Mondial, 1955.

2) Vgl. Hartmann, B.: Zur Problematik der Bestimmung von Kaufkraftparitäten im internationalen Fremdenverkehr, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 4.Jg., Heft 1.

VI. Probleme einer Klassifizierung

Den erheblichen Vorteilen einer offiziellen rangmässigen Einstufung steht jedoch auch eine ganze Reihe von Faktoren gegenüber, die die Durchführung einer Klassifizierung im Gastgewerbe sehr erschweren und einestails auf die strukturelle Besonderheit dieses Wirtschaftszweiges, anderenteils auf die aus praktischen Erwägungen herrührenden Gegenargumente zurückzuführen sind.

1. Auf nationaler Basis

Da die Problematik einer internationalen Klassifizierung sich durch zusätzliche Elemente verschärft, soll zunächst auf die Schwierigkeiten einer Klassifizierung auf nationaler Ebene eingegangen werden.

a) Besondere Struktur des Gastgewerbes

Der Kernpunkt dieser Problematik ist wohl in der Struktureigenart des gastgewerblichen Betriebes überhaupt zu suchen, die sich aus der Besonderheit seiner Zwecksetzung ergibt; denn gerade "die Aufgabenkombination ist ein typisches Merkmal in den Betrieben des Fremdenverkehrs".¹⁾ Unterscheiden wir zunächst zwischen Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben, so ist beiden die Gewährung des Aufenthaltes gemeinsam. Diese Funktion ergibt sich zwangsläufig aus dem charakteristischen Merkmal der gastgewerblichen Leistung, das darin besteht, dass sie an Ort und Stelle konsumiert wird. Da im Beherbergungsbetrieb als Hauptaufgabe die Unterkunftsgewährung hinzukommt, stehen hier die räumlichen Gegebenheiten sowie die persönliche Dienstleistung im Vordergrund.

Im Verpflegungsbetrieb treten neben den Raum als Hauptkriterien die Produktions-, Handels- und Dienstleistung, die

1) Thoms, W.: Der Charakter der Dienstleistung, in: Handbuch für Fremdenverkehrsbetriebe, 1952, S. 73.

zusammenwirkend das Angebot an konsumreifer Nahrung erstellen. Eine Qualifikation im Verpflegungsgewerbe stösst daher auf besondere Schwierigkeiten, weil die Leistungen aus Küche und Keller durch ihre individuelle Zubereitung und Darbietung einer objektiven Einstufung nur sehr begrenzt unterworfen werden können und die Bewertung des Raumes hier erst an zweiter Stelle steht.

Die Problematik einer Kategorisierung verschärft sich noch bei den gemischten Unternehmungen, deren Angebot Beherbergungs- und Verpflegungsleistung umfasst, da sich diese beiden Aufgabenbereiche qualitativ durchaus unterscheiden können.

Die spezielle Eigenart des gastgewerblichen "Produktes" liegt also darin, dass es durch das Zusammenwirken von Produktions-, Handels- und Dienstleistungen entsteht; dazu müssen als Grundlage noch die räumlichen Gegebenheiten treten.¹⁾ Während sich im industriellen Bereich die Qualifikation nur auf ein bestimmtes, eindeutig begrenztes Wirtschaftsgut beschränken kann, muss sie im Gastgewerbe also eine Vielzahl von Leistungsfaktoren berücksichtigen. Im Gegensatz zu anderen Wirtschaftsbereichen, in denen die Produktionsstätte nur Mittel zum Zweck der Güterherstellung ist, ist die Betriebsanlage hier Endzweck, da sie selbst einen Teil der angebotenen Leistung darstellt.

Die Klassifizierung dieser Leistungskombination wird ausserdem erschwert durch das Überwiegen des persönlichen Momentes, das den Qualitätsbegriff des Betriebes stark beeinflusst.²⁾ Die Dienstleistung als solche, die wohl in keinem anderen Wirtschaftsbereich eine so ausschlaggebende Rolle spielt wie im Gastgewerbe, kann jedoch wegen ihrer physischen und psychischen Individualität nur in beschränktem Umfang qualifiziert werden.

Die Schwierigkeiten einer einwandfreien Klassifizierung liegen also vor allem in dem Fehlen einer eindeutig begrenzten Bewertungsgrundlage.

1) Thoms bezeichnet die Erstellung der Anlagen als langfristige Vorleistung und ihre Ausstattung mit kurzlebigen Wirtschaftsgütern als kurzfristige Komplementärleistung, a.a.O., S.75 f.

2) Thoms charakterisiert das Wesen des gastgewerblichen Produktes als "güterfundierte Dienstleistung": a.a.O., S.74.

b) Vielfältigkeit der Betriebstypen

Zu der besonderen Eigenart der Struktur kommt noch die Vielfältigkeit der betrieblichen Erscheinungsformen des Gastgewerbes. Da diese von den verschiedensten Elementen geprägt werden, ist die Aufstellung einheitlicher Kriterien zur Bestimmung der Rangklasse äusserst problematisch, zumal die Grenzen zwischen den einzelnen Betriebstypen flüssig sind.

Nach Betriebsarten

Die Schwierigkeiten beginnen schon bei den verschiedenen Betriebsarten, die besonders im Beherbergungsgewerbe vorhanden sind. Da in den meisten Ländern eine exakte Regelung über die Verwendung der Betriebsbezeichnungen fehlt, das Gesamtgepräge eines Unternehmens aber dadurch entscheidend mitbestimmt wird, müsste durch die Aufstellung von verbindlichen Mindestnormen zuerst einmal eine einheitliche Ausgangsbasis geschaffen werden.¹⁾ Durch die enge Verbindung der Betriebsbezeichnung mit dem Firmennamen und dem damit zusammenhängenden wirtschaftlichen Wert ergeben sich jedoch grosse Schwierigkeiten.

In Deutschland wird die Betriebsart zwar bei der Konzessionierung auf Grund des Runderlasses von 1937 festgelegt, aber es fehlt eine straffe gesetzliche Regelung über die Mindestanforderungen. Deshalb sind die Abgrenzungen zwischen dem Hotel, dem Gasthof, dem Fremdenheim und der Pension wie auch innerhalb der reinen Verpflegungsbetriebe äusserst verwischt. Zu den verschiedenen Abwandlungen des Hotelbetriebes allein, die auf der Ausweitung des Verpflegungsmomentes basieren - vom Hotel garni bis zum "Vollhotel" - treten noch die modernen Formen der Unterkunftsgestaltung, von denen vor allem das Motel hervorgehoben werden soll. Da alle diese Betriebsformen eine ihnen eigene typische Struktur besitzen, die jedoch keinerlei Qualifikationsmerkmal darstellt, erheben sich von dieser Seite erhebliche Schwierigkeiten bei der Aufstellung entsprechender Kriterien.

1) Siehe: Internationale Bemühungen über die Vereinheitlichung der Begriffsbezeichnung "Hotel", S.168 ff. dieser Arbeit.

Nach Betriebsgrösse

Als wesentlicher struktureller Faktor kann die Betriebsgrösse bezeichnet werden, die auch in Zusammenhang mit dem Rang des Unternehmens steht. Wenngleich die Betriebsgrössenstreuung im Gastgewerbe nicht so ausgedehnt ist wie in manchen industriellen Bereichen - der Klein- und Mittelbetrieb sind hier vorherrschend -, so sind die Grössenordnungen doch sehr unterschiedlich. In dem Überwiegen von Unternehmungen kleinerer Betriebsgrösse ist zudem ein weiteres Problem für die Durchführung einer Klassifizierung zu sehen, da durch die Vielzahl dieser Unternehmungen eine einheitliche Gesamtpolitik bedeutend schwieriger zu verwirklichen ist.

Eine Einteilung nach dem Grössenprinzip lässt sich aber aus verschiedenen Erwägungen nicht befürworten.

Einesteils ist schon die Wahl des Grössenmerkmals - Umsatz, Zahl der Beschäftigten, Zahl der Betten bzw. Sitzplätze, Kapazität - sehr problematisch, da sie sehr stark beeinflusst wird von der Art und dem Charakter des Betriebes. Anderenteils zeigen die stark voneinander abweichenden Einteilungsprinzipien die Unterschiedlichkeit der Grössenauffassungen.¹⁾

Ausserdem kann die Betriebsgrösse nicht grundsätzlich als qualitatives Merkmal anerkannt werden. In der Regel bietet zwar der Grossbetrieb dem Gast auch grössere Annehmlichkeiten - das kommt u.a. darin zum Ausdruck, dass mit steigender Betriebsgrösse die Proportion der Zahl der Beschäftigten : Zahl der Betten wegen der fortgeschrittenen Arbeitsteilung progressiv zunimmt -, aber auch kleinere Unternehmungen können durchaus einen ebenso hohen, wenn nicht besseren Standard aufweisen. Durch das mehr oder weniger betonte Verpflegungsmoment und die Angliederung von Hilfs- und Nebenbetrieben werden ausserdem die Grenzen zwischen den einzelnen Grössenordnungen sehr verwischt.

1) Vgl.	Münch., T.	Glücks- mann, R.	Schweizer. Hot. V.	Bayer. Stat. L. A.
Zahl der Betten im:			Zwergbe- trieb 3-10	
Klein-)	bis 70	1-50	11-50	1-19
Mittel-) betrieb	70-150	51-150	51-100	20-49
Gross-)	über 150	über 150	über 100	ab 50

Da die Betriebsgrösse, deren Beurteilung auch von der Fremdenverkehrsdichte des Ortes abhängig ist, den Charakter der Unternehmung stark beeinflusst, kann sie jedoch als grundlegendes Unterscheidungsmerkmal in Bezug auf die einzelnen Betriebsarten und ihre Bezeichnungen dienen.

Nach Standort und Betriebsdauer

Die Vielfalt von gastgewerblichen Betriebsformen wird wohl in erster Linie vom Standortfaktor bestimmt. Da jeder Fremdenverkehrsbetrieb letztlich dem Ortsveränderungsbedürfnis seine Existenz verdankt, können die Unterschiede in der Aufgabenerfüllung auf die verschiedenen zum Fremdenverkehr führenden Motive zurückgeführt werden; denn "die betrieblichen Aufgaben im Fremdenverkehr bestehen nicht nur in der Erstellung der Leistung als Kategorie, sondern in der Erstellung einer ganz bestimmten, mitunter nuancierten Leistung dieser Kategorie".¹⁾

Der gastgewerbliche und darunter in besonderem Mass der Beherbergungsbetrieb ist überwiegend absatzorientiert und wie keine andere Wirtschaftseinheit von den Elementen der Umgebung abhängig, die in entscheidender Weise sein Gesicht prägen. Eine Klassifizierung gestaltet sich deshalb wegen der intensiven Beeinflussung des Betriebscharakters durch die verschiedenen Standortfaktoren - zusammenfassend kann man die Natur-, Kultur-, Siedlungs- und Verkehrsfaktoren als wesentliche nennen - ungeheuer schwierig, da die Aufstellung einheitlicher Normen für alle Betriebstypen als unmöglich bezeichnet werden kann.

In engem Zusammenhang mit dem Standort steht die Unterscheidung zwischen den beiden Typen des Familien- und Passantenhotels mit ihren charakteristischen Merkmalen. Während das in den Verkehrszentren vorherrschende Passantenhotel vorwiegend der kurzfristigen Übernachtung dient und einen einheitlichen Standard pflegt, erstreckt sich der Aufgabenbereich des Familienhotels auf die Darbietung von Unterkunft und Verpflegung und erfordert wegen der längeren Aufenthaltsdauer entsprechende räumliche Gegebenheiten,²⁾ die rangmässig wesentlicher differen-

1) Bernecker, P.: Die Stellung des Fremdenverkehrs im Leistungssystem der Wirtschaft; Wien 1957, S.92 ff.

2) Vgl. Glücksmann, R.: Der Einfluss des Fremdenverkehrs auf den Typus der Unterkunftsstätte, in: Archiv für den Fremdenverkehr, 1930, Nr.1; und Betriebslehre der Gaststätte, S.16 f.

zierter gestaltet sind. Ausserdem ergeben sich aus dem ebenfalls vom Standort abhängigen Moment der Betriebsdauer wesentliche Unterschiede zwischen den Jahres-, Ein- und Zweisaisonbetrieben.

Die soziale Schichtung der Gästeschaft, von der das Niveau des einzelnen Betriebes beeinflusst wird, ist einesteils im Passantenhotel umfassender als im Familienhotel. Anderenteils ist sie nicht nur je nach Lage innerhalb eines Ortes, sondern vor allem in den einzelnen Landesgegenden ausserordentlich verschieden, weil hier die Gewohnheiten, Ansprüche und Eigenarten der Gäste sehr unterschiedlich sind.¹⁾

Dazu kommt noch, dass die Standortgebundenheit der gastgewerblichen Betriebe durch die Veränderungen der Mode und die entscheidende Wandlung auf dem Gebiet der Verkehrsmittel einer starken Belastung ausgesetzt ist. Die Ansprüche an die Anpassungsfähigkeit vor allem des Beherbergungsbetriebes unter diesem Gesichtspunkt beeinflussen die betriebliche Struktur erheblich und haben ausserdem zur Entstehung neuer Betriebstypen geführt - z.B. Bahnhofshotel, Motel, Flughafenhotel - die wiederum ganz bestimmten Anforderungen genügen müssen.

Diese zusammenfassende Darstellung soll zeigen, dass gerade durch die vom Standort her bedingten, wesentlichen Strukturunterschiede der Betriebe ihre Qualifikation nach einheitlichen Normen ungeheuer problematisch wird.

Nach Unternehmungsformen

Die Mannigfaltigkeit der gastgewerblichen Betriebstypen wird auch von der Seite der Unternehmungsformen her mitbestimmt. Bedingt durch das Überwiegen kleiner und mittlerer Grösseneinheiten und die Bedeutung des persönlichen Elementes sind die Personalgesellschaften und vor allem die einkommenswirtschaftlich orientierten Einzelunternehmungen vorherrschend. Doch durch den zunehmenden Kapitalbedarf gewinnt auch die Kapitalgesellschaft in diesem Wirtschaftszweig an Bedeutung. Der Vielzahl von Einzelunternehmungen stehen heute nicht nur auf dem amerikanischen Hotelmarkt, sondern ebenso in Europa einige grosse

1) Vgl. Willareth, A.: Der Hotelbetrieb, in: Thoms Handbuch für Fremdenverkehrsbetriebe, S.540 f.

Konzerne gegenüber, die durch Ausnutzung steuerlicher Vorteile, günstigere Einkaufsbedingungen und grössere Rationalisierungsmöglichkeiten eine ganz andere Struktur aufweisen und in ihren Betrieben einen guten, gleichmässigen Standard verwirklichen können.¹⁾ Die dadurch bedingten unterschiedlichen Gegebenheiten erschweren ebenfalls die Aufstellung eines einheitlichen Klassifikationsschemas. Anderenteils aber bieten sich sowohl unter dem Gesichtspunkt der Eigentümerschaft wie auch unter dem der Unternehmungsform keinerlei Beurteilungsmöglichkeiten für die rangmässige Einstufung.

Nach Kosten- und Preisstruktur

Besonders augenscheinlich wird die Differenziertheit des Gastgewerbes vom Standpunkt der Kosten- und Preisstruktur aus. Wenngleich der Preis als betriebliche Äusserung zum Markt hin vom Rang des Unternehmens stark beeinflusst wird, kann er doch nicht als Gradmesser einer Qualifikation gewertet werden, da Preis und Qualität nicht parallel verlaufen; zu viele Komponenten sprechen hier mit.

Zunächst sei auf die Vielheit von Leistungsbegriffen hingewiesen, die sich zwangsweise in unterschiedlichen Preisen äussert. In ein und demselben Beherbergungsbetrieb z.B. kann durch die verschiedene Lage und Ausstattung der Zimmer, im Verpflegungsbetrieb durch die Vielfältigkeit der angebotenen Produkte eine einheitliche Preisgrundlage nicht erstellt werden. Dazu kommt noch, dass gerade im Gastgewerbe der gleichen Leistung erhebliche Preisdifferenzierungen gegenüberstehen,²⁾ sei es in sachlicher (Lage und Aussicht des Zimmers) oder in zeitlicher Hinsicht (Vor-, Haupt- und Nachsaisonpreise), sei es nach Dauer und Umfang der Leistung (Pensions- und Pauschalpreise), ferner als Ermässigung für bestimmte Personenkreise (Vertreter usw.) oder im Verpflegungsbetrieb als Menupreis.

1) Vgl. Was geschieht auf dem amerikanischen Hotelmarkt? in: Hotel-Restaurant v.1.4.55; und: Steigenberger macht sein Dutzend voll, in: Deutsche Zeitung und Wirtschaftszeitung v.2.8.58.

2) Vgl. Hütt, Fr.: Die finanzielle Struktur der Hotelbetriebe, Diss. München 1950, S.118 f.

Ein weiteres Problem bilden die Kosten als untere Preisbegrenzung, da sie sich sowohl nach ihrer Höhe als auch nach ihrer strukturellen Zusammensetzung in Betrieben gleicher Klasse beträchtlich unterscheiden können. Die durch die hohe Kapitalintensität und den ständigen Bereitschaftsdienst überwiegenden fixen Kosten werden nicht nur vom Rang des Hauses, sondern von den verschiedensten Faktoren beeinflusst. So hängen die festen Kapazitätskosten, die im wesentlichen den Abschreibungs-, Warten- und Reparaturdienst decken, daneben vor allem vom Standort (Grundstückspreise), vom Baujahr, von den Finanzierungsquellen sowie von der Grösse und dem Charakter des Betriebes ab (Saison- oder Jahresbetrieb, Hotel, Gasthof usw.); die beiden letzteren Merkmale beeinflussen auch die zum grössten Teil aus Personalkosten bestehenden Bereitschaftskosten.¹⁾ Auch die hauptsächlich aus Materialkosten sich zusammensetzenden variablen Kosten variieren je nach dem in den einzelnen Gegenständen unterschiedlichen Preisniveau.

Abgesehen davon, dass gerade im Gastgewerbe von einer exakten Kalkulation wegen der Vielfalt der Leistungen und nicht zuletzt wegen der Vernachlässigung des Rechnungswesens nicht gesprochen werden kann, liegt die Schwierigkeit der Preisfestsetzung besonders im Beherbergungsgewerbe in ihrer Abhängigkeit von der Frequenz, die immer einen Unsicherheitsfaktor darstellt und im voraus geschätzt werden muss.²⁾

Die Ungleichheit der Kosten- und Preisstruktur auch gleichrangiger Betriebe ergibt sich mit aus der unterschiedlichen Kapazitätsausnutzung. Diese ist nicht immer nur eine Folge des Standortes und der verschiedenen Betriebsdauer, sondern ebenso des Organisationsvermögens. So kann z.B. durch die Angliederung und entsprechende Auslastung von Hilfs- und Nebenbetrieben sowie durch besondere Veranstaltungen die Zweckbasis erweitert und eine Verbesserung der Rentabilität erzielt werden.³⁾

1) Vgl. Knöpke, H.: Der Betriebsabrechnungsbogen und seine Bedeutung für das Rechnungswesen der Fremdenverkehrsbetriebe, in: Jahrbuch f. Fremdenverkehr, 4. Jg., Heft 1.

2) Vgl. Guye, R., a.a.O.

3) Vgl. Walterspiel, G.: Grundlagen zur Betriebswirtschaftslehre des Fremdenverkehrs II, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 5. Jg., Heft 1.

Wohl in keinem Wirtschaftszweig beruht jedoch der Preis so wenig auf rechnerischen Erwägungen wie im Gastgewerbe. Die hier sehr stark hervortretenden immateriellen Faktoren erzwingen die Unterscheidung zwischen kalkuliertem und erzielbarem Preis, wobei letzterer vor allem durch die subjektive Wertschätzung des Nachfragers beeinflusst wird. Der mögliche Vergleich mit dem eigenen Haushalt und die daraus resultierende psychologische Einstellung des Gastes führen zur Herausbildung von "Gewohnheitspreisen", die eine auf rein kalkulatorischer Grundlage aufgebaute Preispolitik unmöglich machen.¹⁾ Dazu kommt noch, dass die Leistungen des Gastgewerbes wegen ihrer Zugehörigkeit zum Wahlbedarf und ihrer Kurzlebigkeit besonders konjunkturrempfindlich sind und in erhöhtem Mass dem Preisdruck der Konkurrenz unterliegen.

Nicht zuletzt wird die Preisbildung im Gastgewerbe vom Standort und den Vorzügen der Umgebung beeinflusst. Je grösser die Anziehungskraft der Standortfaktoren ist, desto mehr liegt die Preispolitik in den Händen des Unternehmers. Natürlich spielt hier auch die Marktform eine entscheidende Rolle.

Diese auf verschiedenen Standpunkten beruhenden Erwägungen sollten deutlich machen, dass die Kosten- und Preisstruktur des Verpflegungs- und in besonderem Mass des Beherbergungsbetriebes in jedem Unternehmen so individuelle Eigenheiten aufweist, dass eine Standardisierung auch von dieser Seite aus sehr erschwert wird. Da der Preis nicht allein Ausdruck der Leistung ist, sondern von den verschiedensten materiellen und immateriellen Momenten her beeinflusst wird, kann er nicht als Qualifikationskriterium in Anspruch genommen werden.

c) Mögliche Degradierung veralteter Betriebe

In engstem Zusammenhang mit der Eigenart der Kosten- und Preisstruktur steht die Frage der Modernisierung des Gastgewerbes, die im Hinblick auf die Klassifizierung sehr wesentlich

1) Vgl. Walterspiel, G.: Ursache und Bedeutung immaterieller Faktoren im Hotelbetrieb, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 3. Jg., Heft 1.

ist; denn die Berücksichtigung des zeitgemässen Lebensstandards muss als Grundlage jeder Qualifikation angesehen werden, wenn sie dem Gast wirklich dienen soll. Den gestiegenen Ansprüchen der Gäste steht aber andererseits die Tatsache gegenüber, dass vor allem die Hotellerie mit ihrer schwankenden Kapazitätsausnutzung und dem hohen Bestand der fixen Kosten in der Regel nicht in der Lage ist, den Erneuerungsbedarf aus eigenen Mitteln zu decken. Die Differenz zwischen errechnetem und erzielbarem Preis macht eine Kalkulation zum Wiederbeschaffungspreis, dem durch das gestiegene Preisniveau erhöhte Bedeutung zukommt, unmöglich. Die Rückständigkeit und Veralterung des Hotelgewerbes sind neben den Kriegsfolgen vor allem auf die ungenügende Berücksichtigung der Abschreibungen zurückzuführen.

"Da das Hotel ein anlageintensiver Betrieb ist, wirkt sich diese Vernachlässigung besonders stark aus, weil sie praktisch einen Substanzverzehr bedeutet."¹⁾ Die damit verbundene wirtschaftliche Wertminderung ist gerade im Hotelgewerbe sehr entscheidend, da sich hier eine Veralterung hinsichtlich des technischen Fortschrittes und des Mode- und Geschmackwandels sofort degradierend auf den Rang des Betriebes und damit auch auf seine Erlösseite auswirkt.

Die Erneuerungs- und Instandhaltungskosten steigen ausserdem mit zunehmender Rangklasse progressiv, da sich die Einrichtungsgegenstände immer mehr von ihrer eigentlichen Zweckbasis entfernen. Eine entsprechende Abschreibungspolitik ist für die Erhaltung des Qualitätsstandards hier besonders vorzuziehen.

Eine Qualifikation der Beherbergungsbetriebe nach modernen Grundsätzen würde für viele Unternehmen eine offizielle Degradierung bedeuten. Gleichzeitig müsste dem Gastgewerbe daher durch das Anstreben einer einheitlichen Abschreibungspolitik und die Förderung des Rechnungswesens von Seiten des Fachverbandes aus sowie durch steuerliche Begünstigungen die Möglich-

¹⁾ Walterspiel, G.: Problematik und Bedeutung der Abschreibung im Hotel, in: Hotel-Restaurant, März 1958.

keit gegeben werden, den zeitgemässen Anforderungen gerecht werden zu können. Da die finanzielle Unterstützung aus öffentlichen Mitteln ohnehin sehr begrenzt ist und hauptsächlich der Beseitigung der Kriegsschäden dient, muss die Werterhaltung aus eigener Kraft als erstrebenswertes Ziel betrachtet werden.¹⁾ In der durch mangelnde Rentabilität verursachten Zweckentfremdung altbekannter Hotels in Sozialversicherungs- und Erholungsheime ist die tiefgreifende Auswirkung dieses Problemkreises deutlich zu erkennen.²⁾ Demgegenüber steht die Kapazitätserweiterung durch die Erstellung neuer Betriebe, deren hohe Gesteungskosten eine entsprechende Preisstellung erfordern. Die dadurch entstehende Divergenz zwischen Alt- und Neubetrieben im Hinblick auf Preise und Leistungen unterstreicht noch die Schwierigkeiten einer Klassifizierung auf einheitlicher Basis.

d) Nichterfassbarkeit des persönlichen Momentes

Ein sehr stichhaltiges Argument gegen eine offizielle Kategorisierung ist darin zu sehen, dass es praktisch unmöglich ist, eine vollkommene Qualifikation aufzustellen. Der Rang eines gastgewerblichen Betriebes wird ja nicht nur durch die materiellen Gegebenheiten begründet, sondern beruht in erheblichem Mass auf irrationalen Momenten, die aus seiner besonderen Zwecksetzung, dem Ersatz des eigenen Haushaltes, erwachsen. So kann ein Betrieb zwar auf Grund äusserer Voraussetzungen, wie Räumlichkeiten, Ausstattung, technische und sanitäre Einrichtungen und andere Komfortelemente, sowohl in qualitativer als auch in quantitativer Hinsicht beurteilt werden, doch

-
- 1) Vgl. Förderungsmittel erleichtern die Modernisierung: Vom deutschen Bundeswirtschaftsministerium wurden neuerdings 3 Mill. DM zu 6%, mit den Marshall-Plan-Mitteln bisher 60 Mill. DM zur Verfügung gestellt; geschätzter Bedarf aber 2 - 300 Mill., in: Hotel-Restaurant 1958/2. - Vgl. Asper, H.: Die Vorschläge des "Luzerner Berichtes" als Massnahmen zur Sanierung der wirtschaftlichen Lage der Hotellerie, in: Schweizerische Zeitschrift für Volkswirtschaft und Statistik, März 1954.
 - 2) Vgl. Brenner, A.: Zeitprobleme des Hotel- und Beherbergungsgewerbes, in: Hotel-Restaurant 1957/12. - Vgl. Krapf, K.: Betrachtungen zum Sozialtourismus, unter besonderer Berücksichtigung des Experimentes Leysin, in: Zeitschrift für Fremdenverkehr, 1957/1.

das persönliche Element bleibt dabei unberücksichtigt, weil es nicht erfasst werden kann.

Jedoch gerade "der menschliche Beitrag ist es einzig und allein, der einem mit allem Komfort ausgerüsteten gastgewerblichen Unternehmen das Fluidum der Gastlichkeit sichert, ohne die es echter Anziehungskraft entbehrte."¹⁾ Ergänzend zur sachlichen Leistung tritt hier der Begriff der "Atmosphäre", die sich aus den verschiedensten Elementen zusammensetzt.

Die Forderung von Fachkenntnissen beim Betriebsleiter und von entsprechender Schulung beim Personal sowie die Aufstellung bestimmter Masszahlen in Bezug auf die Beschäftigungsrichte pro Leistungseinheit - Restaurantplatz, Bett - lassen zwar eine Bewertung des personellen Beitrages innerhalb gewisser Grenzen zu; seine Qualität kann jedoch letztlich nicht erfasst werden, da sie eben nicht mengenmässig gemessen werden kann.²⁾ Das Organisationstalent des Unternehmers, seine Fähigkeiten, die Aufgaben des Hausherrn und Gastgebers zu erfüllen und nicht zuletzt das auf den human relations basierende Betriebsklima überhaupt geben dem Haus das Fluidum der Gastlichkeit.

So hängt der Ruf eines Hauses weitgehend von der Haltung und dem Benehmen des Personals ab, das mit dem Gast in unmittelbare Berührung kommt, und da dieser Anteil im Gastgewerbe besonders hoch ist, können die materiellen Gegebenheiten in ihrer Auswirkung dadurch erheblich an Aussagekraft verlieren.³⁾

Die individuelle Gästebetreuung, die sich in den verschiedensten Aufmerksamkeiten äussert und dadurch eine behagliche, persönliche Atmosphäre schafft, ist es, die gerade den Klein- und Mittelbetrieben trotz ihres mangelnden Komforts einen nicht zu unterschätzenden goodwill verleiht; in den oberen Rangklassen, die meist grössere Betriebe umfassen, tritt der

1) Sutter, O.E.: Gastlichkeit, in: Thoms Handbuch für Fremdenverkehrsbetriebe, S.122.

2) Vgl. Schulz, H.: Die Problematik der Klassifizierung gastgewerblicher Betriebe, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 3.Jg., Heft 2.

3) Vgl. Walterspiel, G.: Ursache und Bedeutung immaterieller Faktoren im Hotelbetrieb, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 3. Jg., Heft 1.

persönliche Kontakt zwangsweise zurück. Von diesem Gesichtspunkt aus ist es auch verständlich, dass sich die einfacheren Unternehmungen gegen eine rangmässige Einstufung wehren; sie fürchten, durch die damit verbundene offizielle Deklassierung die Wertschätzung der Gäste zu verlieren, die bisher mit dem Leistungsstandard zufrieden waren, aber nun aus Repräsentationsgründen in eine höhere Klasse abwandern würden.

Gerade das Ansehen des europäischen Gastgewerbes beruht nicht zuletzt auf der Werbewirkung des persönlichen Momentes, das in vielen Fällen die Bedeutung sachlich-technischer Gegebenheiten überwiegt.¹⁾

Ein weiteres Problem ist darin zu sehen, dass die individuelle Note, die sich neben dem persönlichen Faktor auch durch Besonderheit des Baustiles und der Einrichtung sowie durch Spezialitäten aus Küche und Keller äussern kann, durch eine Eingliederung in ein einheitliches Klassifizierungsschema an Werbewirksamkeit verlieren würde. In diesem Zusammenhang sei auf die besonderen Schwierigkeiten hinsichtlich einer Standardisierung der Verpflegungsbetriebe hingewiesen, da hier das Hauptgewicht auf den individuellen Erzeugnissen aus Küche und Keller liegt, deren Qualität durch Nachweis von sachkundigem Fachpersonal nur äusserst begrenzt beurteilt werden kann.

Zusammenfassend darf festgestellt werden, dass es unmöglich erscheint, den Rang eines gastgewerblichen Betriebes durch eine Klassifizierung vollkommen bestimmen zu können, da sich seine Gesamtleistung aus zu vielfältigen materiellen und immateriellen Elementen zusammensetzt, die gegenseitiger Beeinflussung unterliegen. Die zwangsweise Beschränkung auf erfassbare sachliche und personelle Gegebenheiten stellt wohl immer ein problematisches Hilfsmittel dar, da gerade im Dienstleistungsbetrieb der persönlichen Note eine erhebliche Bedeutung zukommt. Jedoch könnte durch die Wahl angemessener Kriterien besonders in den unteren Rangklassen ein ausgleichendes Moment geschaffen werden. Natürlich liegt es in dem Bestreben eines jeden Betriebes, in eine möglichst hohe Kategorie eingereiht

1) Hilton bei einem Besuch in England: "Eure Hotels mögen noch so rückständig sein, was sie den unseren voraus haben, ist die Atmosphäre des Persönlichen." In: Hotel-Restaurant 1.11.1952.

zu werden, aber eine Klassifizierung bedeutet nur eine Einstufung an Hand erfassbarer Gegebenheiten und kein umfassendes Werturteil. Letzten Endes hat das Gastgewerbe allen Bevölkerungskreisen zu dienen; die höhere Frequenzziffer der einfacheren Betriebe zeigt daher auch ihre wirtschaftlichen Vorteile.

e) Durch Konkurrenz erzwungene Preis- und Leistungsangleichung

Ein weiteres Argument des Gastgewerbes gegen eine Kategorisierung beruht auf der Feststellung, dass selbst in grossen Reiseländern, wie in Belgien, Holland und Deutschland, das Fehlen einer solchen offiziellen Einstufung bisher nicht als Mangel empfunden worden sei:¹⁾ Der internationale Reiseverkehr wickelt sich zum grössten Teil sowieso über die Reisebüros ab, deren Vermittlungstätigkeit sich auf Erfahrungen stützen kann. Ausserdem sind die erstrangigen Häuser, die gerade für den Ausländer in Frage kommen, in den nationalen und internationalen Hotelführern durch umfassende Angaben so charakterisiert, dass eine Qualifikation unnötig erscheint.

Die durch die Ausdehnung des Fremdenverkehrs überhaupt stark vermehrte Konkurrenz bringt es mit sich, dass sich die Leistungen und Preise gerade in den internationalen Rangklassen einander angleichen; ausserdem haben sich diese Häuser schon längst einen Namen gemacht und bedürfen deshalb keiner offiziellen Qualifikation. Der in Deutschland überwiegende inländische Gast, auf dessen Ansprüche die Hotellerie in besonderem Mass Rücksicht zu nehmen hat, verlässt sich, soweit er die örtlichen Verhältnisse nicht selbst kennt, auf die Vermittlung von Reisebüros und auf Empfehlungen.

Diesen zweifellos nicht zu unterschätzenden Einwänden ist entgegenzuhalten, dass in zunehmendem Mass auch der internatio-

1) Vgl. Staks, A.: Die internationale Hotelklassifizierung vom Fremdenverkehr her gesehen, in: Allgemeine Hotel- und Gaststättenzeitung v.28.1.58, und: Klassifizierung der Hotels?, in: Hotel-Restaurant 1956/12; S.424-427. - Ferner: Der Fremdenverkehr Italiens im Spiegel einer Fachzeitschrift, in: Hotel-Restaurant v.1.10.52.

nale Reiseverkehr jene Bevölkerungsschichten umfasst, die als Gäste der unteren und mittleren Kategorien in Frage kommen, da die Fahrtkosten den Anteil der Beherbergungs- und Verpflegungsausgaben notwendigerweise einschränken. Auf die Bedeutung der Klassifizierung in Bezug auf die selbständige und unabhängige Reisegestaltung, die sowohl vom Standpunkt des In- als auch des Ausländers begrüssenswert erscheint, wurde bereits an früherer Stelle hingewiesen.

Was die Preis- und Leistungsangleichung betrifft, so ist diese wohl in der internationalen Hotellerie grundsätzlich anzutreffen, doch gerade die übrigen Klassen, die vor allem für den Inländerfremdenverkehr von Interesse sind, weisen beträchtliche Unterschiede auf, die auf die verschiedensten beeinflussenden Faktoren zurückzuführen sind.¹⁾

f) Einschränkung des Prinzips der freien Wirtschaft

In der Einschränkung der unternehmerischen Selbständigkeit wird ein weiterer Nachteil einer offiziellen Kategorisierung gesehen, da für das Gastgewerbe die ungebundene Entfaltung der Unternehmerpersönlichkeit und eine liberal eingestellte Wirtschaftspolitik in besonderem Mass bedeutungsvoll sind. Andererseits ist jedoch gerade dieser Wirtschaftszweig - bedingt durch seine Konjunktorempfindlichkeit, seine Kapitalintensität und seinen volkswirtschaftlichen Wert - häufig Gegenstand interventionistischer Massnahmen.²⁾

Als Hauptproblem wird in Deutschland vor allem die grosse Unterschiedlichkeit des Gastgewerbes je nach Art der Landschaft, nach den Grössenverhältnissen der Orte und nach den regionalen Besonderheiten der Unternehmen betrachtet. Eine Eingliederung in ein festes Schema birgt angesichts dieser Vielfältigkeit besondere Schwierigkeiten, da zwischen den verschiedenen Fremdenverkehrsgebieten ein auf mehreren Ursachen basierendes Preisgefälle besteht. Eine befürchtete Angleichung der Preise

1) Siehe S.42 dieser Arbeit.

2) Vgl. Krapf, K.: Die staatliche Hotelhilfe in der Schweiz - Gestaltung und heutige Tendenz, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 3.Jg., Heft 2.

der auf gleicher Stufe klassifizierten Betriebe, die in verschiedenen Gegenden liegen, "könnte auf der einen Seite zu sachlich nicht vertretbaren Verteuerungen führen oder auf der anderen Seite den Zwang zu Preissenkungen mit sich bringen, der selbstkostenmässig nicht zu vertreten wäre".¹⁾

Zweifellos ist in der Vielfältigkeit des deutschen Gastgewerbes eine erhebliche Schwierigkeit für die Durchführung einer Kategorisierung zu erblicken, jedoch sind regionale Besonderheiten und Unterschiede wohl in jedem Land festzustellen, da Standort und Umgebung für jeden Fremdenverkehrsbetrieb sehr einflussreiche Faktoren sind. Eine Einstufung, die dieser Vielfalt gerecht werden soll, setzt vor allem die Wahl eines entsprechenden Klassifikationsschemas und geeigneter Kriterien voraus.

Um noch einmal kurz auf das Problem der preislichen Angleichung einzugehen, darf darauf hingewiesen werden, dass gerade im Gastgewerbe die betriebliche Leistung in aussergewöhnlichem Mass von der Umwelt mitbedingt wird und dadurch sehr individuelle Züge trägt. So kann in der Regel von einer unvollkommenen Konkurrenzlage, oft sogar mit oligopolistischem oder monopolistischem Einschlag gesprochen werden. Bedingt durch die Heterogenität der gastgewerblichen Leistungen, wird eine vollkommene Preisangleichung wohl nicht zu erwarten sein. Die unterschiedliche Preisbegrenzung nach unten durch die Kostenlage wie auch nach oben durch die Konkurrenzbetriebe des gleichen Ortes und die Reaktion der Nachfrage sprechen neben den anderen preisbeeinflussenden Momenten wohl grundsätzlich gegen ein einheitliches Preisniveau für rangmässig gleichwertige Betriebe in verschiedenen Gebieten. Das zum Fremdenverkehr führende Motiv steht zunächst wohl immer im Vordergrund, wenngleich durch besondere Preiswürdigkeit die Richtung und das Ausmass der Reiseströme erheblich beeinflusst werden können.

Aus diesen Gründen ist eine preisliche Festsetzung für die verschiedenen Kategorien, die ohnehin unvereinbar mit den Regeln unserer freien Marktwirtschaft wäre, in Deutschland auch nicht zu verwirklichen.

1) Staks, A.: Klassifizierung der Hotels?, in: Hotel-Restaurant 1956/12.

Die Preispolitik des einzelnen Unternehmers und seine Bemühungen zur Verbesserung der Kostenlage, zur Schaffung einer persönlichen Atmosphäre und nicht zuletzt zur Verbesserung seines Betriebes lassen noch einen weiten Spielraum für die Entfaltung seiner Initiative, so dass von einer Einschränkung der betrieblichen Selbständigkeit wohl nicht gesprochen werden kann.

g) Organisationsproblem der Klassifizierung

Ein sehr bedeutsames Problem stellt dagegen die Organisationsform einer Klassifizierung dar. Da der Staat bei der weitgehenden Liberalisierung der deutschen Wirtschaft als Organisationsträger nicht in Frage kommt, wäre diese Aufgabe wohl den Berufsverbänden zu übertragen. Nachdem eine Kategorisierung auf freiwilliger Basis aller Wahrscheinlichkeit nach nur die erstrangigen Häuser umfassen würde, besteht eine weitere Schwierigkeit in der Schaffung einer obligatorischen Grundlage, die sich auf alle Betriebe erstrecken kann.

Weiter steht zur Debatte, ob beim Aufbau der Organisation die Basis auf Bundes- oder Landesebene gewählt werden sollte. Da jedoch eine Klassifizierung dem Gast nur dann wirklich von Nutzen ist, wenn eine bestimmte Rangklasse überall annähernd gleichen Komfort bietet, ist wohl die einheitliche Organisation auf Bundesebene vorzuziehen. Was jedoch die Durchführung der Klassifizierungsbestimmungen betrifft, so erscheint die dezentralistische Form geeigneter, da die Landesverbände durch den engen Kontakt mit dem regionalen Gastgewerbe mit den Gegebenheiten entsprechend vertraut sind.

Auf jeden Fall kann nicht geleugnet werden, dass für die Errichtung, die Durchführung und die laufende Kontrolle der Klassifizierungsbestimmungen ein erheblicher Verwaltungsapparat notwendig ist, dessen Finanzierung die Problematik dieses Fragenkomplexes noch verschärft.

h) Furcht vor steuerlichen Auswirkungen

Ein weiterer Einwand des Gastgewerbes wird in der Befürchtung laut, dass eine Klassifikation zu einer Vermehrung der steuerlichen Belastung führen und dadurch auch die Betriebsleitung erschweren könnte; denn vielfach ist die Rentabilität in erstrangigen Häusern geringer als die in mittleren Betrieben. Ebenso stärkt die Abneigung gegen eine vielleicht als Folge auftretende Preiskontrolle diese Einwände.

Um diese Bedenken zu zerstreuen, müsste eine entsprechende formelle Zusicherung des Staates, dass eine Klassifizierung keinerlei steuerliche Benachteiligung oder irgendwelche preis-beeinflussende Massnahmen nach sich ziehen würde, als Voraussetzung betrachtet werden.

Da der Hauptzweck einer Kategorisierung auf rein touristischer Ebene liegt, indem er der Aufklärung des Gastes und der Anregung des gastgewerblichen Wettbewerbes dient, dürfte eine neutrale Einstellung des Staates wohl zu erwarten sein.

2. Auf internationaler Basis

Die gleichen Probleme, die bei einer Klassifizierung auf nationaler Basis auftreten, gelten natürlich auch für eine internationale Kategorisierung; darüber hinausgehend ergeben sich in diesem Rahmen wieder neue, anders gelagerte Schwierigkeiten, die in der Verschiedenartigkeit der einzelnen Länder begründet sind und deshalb eine einheitliche Standardisierung besonders problematisch gestalten.

a) Unterschiedliche Lebensgewohnheiten in den einzelnen Ländern

So sind in erster Linie die unterschiedlichen Lebens- und Verbrauchsgewohnheiten anzuführen, die in besonderer Weise in der nationalen Eigentümlichkeit des Gastgewerbes zum Ausdruck kommen und ebenso als Ursache der vielfältigen Leistungsbegriffe zu betrachten sind. Als Beispiel für diese Uneinheitlichkeit

sei erwähnt, dass in Spanien 90% der Zimmer mit Pension vermietet werden, in den Niederlanden der Übernachtungspreis das Frühstück automatisch mit einschliesst, während in Grossbritannien die Benutzung des allgemeinen Bades mit inbegriffen ist.

Auch in der Mentalität der einzelnen Völker, ihrer kulturellen Auffassung und psychologischen Einstellung zeigen sich wesentliche Unterschiede, die sich in ihren Ansprüchen gegenüber dem Gastgewerbe äussern. Während der amerikanische Gast seinen Lebensstandard auch auf Reisen weitgehend beibehalten möchte, vor allem hinsichtlich technisch-sanitärer Verhältnisse und besonderer Wünsche und Gewohnheiten (z.B. Kleiderpflege, Unabhängigkeit im Hinblick auf Verpflegung, rasche Bedienung, Eiswasser usw.), legt der Europäer mehr Wert auf Atmosphäre. Er möchte die nationalen Eigenheiten auch in Bezug auf Wohnung und Nahrung kennenlernen und Ungewohntes erleben.¹⁾ In der Regel ist der europäische Gast im eigenen Land auch anspruchsvoller als im Ausland. Schon diese unterschiedliche Anpassungsfähigkeit zeigt, wie schwer es ist, einheitliche Normen aufzustellen, die den Anforderungen aller Gäste gerecht werden können.

Entsprechend dem kulturellen und zivilisatorischen Wohn- und Lebensstandard der einzelnen Völker und ihrer Einstellung gegenüber dem technischen Fortschritt, zeigt der Charakter der nationalen Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe sehr individuelle Züge. Während die Luxushotellerie wohl in allen Ländern ziemlich uniform geprägt ist, weist der Standard des guten, bodenständigen Gastgewerbes viele Eigentümlichkeiten auf. Ein erstrangiges englisches Hotel z.B., dessen Einrichtung und Führung betont konservativ ist, würde in einem mehr technisch orientierten Land sicher in eine andere Klasse eingestuft werden. Ausserdem gibt es viele seltsame Hotels in aller Welt, deren Anziehungskraft hauptsächlich darin liegt, dass sie bewusst vom Hergebrachten abweichen.²⁾ Noch grössere Eigentümlichkeiten

1) Vgl. Bernecker, P.: Der moderne Fremdenverkehr, 1955, S.215 ff; u. Europäische Hotellerie und amerikanischer Tourismus, in: Hotel-Restaurant v.1.3.53.

2) Z.B. Hoteltürme in Sestriére, umgebaute Mönchsklöster und Piratenburgen in Amalfi, ehemalige Paläste in Fes; auf-

sind wohl im Bereich des Verpflegungsgewerbes zu finden, dessen nationale Spezialitäten einer einheitlichen Qualifikation nur mehr begrenzt unterworfen werden können.

Die nationalen Eigenarten, die in keinem anderen Wirtschaftszweig so augenfällig in Erscheinung treten, sind in erster Linie auf die Verschiedenartigkeit des Lebensstiles zurückzuführen, der eben im Gastgewerbe - bedingt durch die Verlagerung der Haushaltsfunktion - seinen prägnanten Ausdruck findet. Aus diesem Umstand ergibt sich ja auch die grosse kulturelle Bedeutung des Gastgewerbes, an dessen Stand praktisch der Lebensstandard eines Volkes beurteilt werden kann.

2) Unterschiedliche historische Entwicklung des Gastgewerbes

In engem Zusammenhang mit diesen Problemkreisen steht die unterschiedliche historische Entwicklung des Gastgewerbes der einzelnen Nationen, die dessen Charakter weitgehend beeinflusst hat. In den traditionellen Fremdenverkehrsländern bieten die Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe in ihrer Struktur und ihrem Niveau ein anderes Bild als in den Gebieten, in denen der Tourismus als verhältnismässig junge Erscheinungsform betrachtet werden kann. Während in den ersteren ein organisch gewachsenes Gastgewerbe mit allen Rangabstufungen zu finden ist, zeigt sich in den letzteren, z.B. in Südamerika, Afrika usw., eine ausgesprochene Diskrepanz zwischen den untersten und obersten Klassen, während Betriebe der mittleren Stufe in der Minderzahl sind.

Die nationalen Unterschiede hinsichtlich des Anteils der einzelnen Kategorien an der Gesamtkapazität gehen auf verschiedene Ursachen zurück. So können als beeinflussende Faktoren z.B. die Einkommenshöhe pro Kopf der Bevölkerung, die soziale Schichtung, aber auch die überwiegend agrarisch oder industriell geprägte Struktur der Länder angesehen werden. Nicht zuletzt ist auch entscheidend, ob das Übergewicht beim inländischen oder ausländischen Fremdenverkehr liegt, da gerade der internationale Reiseverkehr dem gastgewerblichen Angebot besondere Züge

fallende architektonische Formen in den USA; in: Hotel-Restaurant v.1.6.51.

verleiht.

Ein besonders schwerwiegendes Problem ergibt sich jedoch aus der Vielfalt der Bezeichnungen, die die Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe in den einzelnen Ländern verwenden. Es existieren jedoch nicht nur in jedem Land andere Sprachbegriffe, sondern ausserdem sind unter der gleichen Bezeichnung vollkommen verschiedene Betriebsarten mit unterschiedlicher Aufgabenstellung zu finden. In Grossbritannien z.B. stehen manche mit "boarding-house" bezeichneten Betriebe rangmässig über den "hotels", während unter letzterem Begriff auch Cafés ohne jede Beherbergungsmöglichkeit anzutreffen sind.

Die Verschiedenartigkeit der Betriebsbezeichnungen und der darunter zu verstehenden betrieblichen Funktionen und Gegebenheiten kann als eines der grössten Hindernisse einer internationalen Klassifizierung betrachtet werden, da die Schaffung einer einheitlichen Grundlage auf so umfassender Basis noch weit schwieriger ist als auf Landesebene.¹⁾ Auch die stark differierenden nationalen Bestimmungen über die Ausbildung des gastgewerblichen Personals betonen die Problematik.

Dazu kommt ausserdem noch die unterschiedliche Beeinflussung durch die variablen Standortfaktoren; wenn schon innerhalb eines Landes die regionalen Eigentümlichkeiten die Aufstellung einheitlicher Normen sehr erschweren, um so mehr gilt dies natürlich auf übernationaler Basis. Vor allem die landschaftlichen und klimatischen Verhältnisse prägen in ihrer Unterschiedlichkeit die Struktur des nationalen Gastgewerbes und stellen jeweils ganz andersartige Anforderungen an dessen Merkmale. Die Aufstellung von Kriterien, die einerseits diesen verschiedenartigen Umständen Rechnung tragen, andererseits aber eine gewisse Einheitlichkeit wahren, erscheint daher ausserordentlich problematisch.

c) Nationale Eigenheiten in der wirtschaftlichen und politischen Einstellung

Eine weitere, sehr wesentliche Schwierigkeit ergibt sich aus den nationalen Eigentümlichkeiten, vor allem im Hinblick

1) Vgl. Internationale Bemühungen um Vereinheitlichung des Begriffes "Hotel", S.168 ff.

auf die politische Einstellung des Staates und die Wirtschaftsorganisation. Zwischen der zentralistischen Planwirtschaft, in der auch das Gastgewerbe der Verstaatlichung unterworfen ist - wie vorwiegend in den Ostblockstaaten - , und der sozialen Marktwirtschaft mit der Vielzahl individueller, konkurrierender Betriebe, finden sich mehrere Zwischenstufen, die sowohl nach der einen wie nach der anderen Richtung hin tendieren und die Situation des Gastgewerbes grundlegend mitbestimmen.

In Ländern, in denen der Staat das Wirtschaftsleben überhaupt stark beeinflusst, sind die Voraussetzungen einer Klassifizierung in ganz anderem Mass gegeben als in solchen mit weitgehend liberalen Tendenzen.¹⁾ Diese Tatsachen sind auch massgebend für die Wahl der Organisationsträger einer internationalen Klassifizierung. Während z.B. in Europa in vielen Ländern staatliche Fremdenverkehrsverwaltungen bestehen, so in Portugal, Spanien, Frankreich, Italien, Belgien und Monaco, beschränkt sich die Tätigkeit des Staates in den anderen Ländern vorwiegend auf die allgemeine Förderung des Fremdenverkehrs durch entsprechende Werbung und Zusammenarbeit mit den am Fremdenverkehr interessierten Körperschaften und Verbänden.²⁾ Hier müsste die Durchführung der internationalen Klassifizierung wohl als Aufgabe der Berufsverbände betrachtet werden.

Sowohl von der wirtschaftspolitischen Einstellung des Staates als auch von der unterschiedlichen wirtschaftlichen Bedeutung des Fremdenverkehrs und damit des Gastgewerbes im Rahmen der Volkswirtschaft hängt der Grad der staatlichen Beeinflussung ab. Diese äussert sich nicht nur in entsprechenden gesetzlichen Regelungen über Zulassungsbestimmungen, Preisfestsetzung oder -überwachung, Baubeschränkungen usw., sondern ebenfalls in den aus wirtschaftlichen, kulturellen oder sozialen Gründen mehr oder weniger ausgeprägten interventionistischen Bestrebungen. Da besonders die finanziellen Förderungs-

1) Unterschiede zeigen sich vor allem im Hinblick auf die gesetzlichen Möglichkeiten einer Klassifizierung, da die rechtlichen Grundlagen in den nationalen Verfassungen beträchtlich differieren.

2) Vgl. Staks, A.: Organisation und Arbeitsweise der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 5.Jg., Heft 2.

nahmen - Investitionsprogramme, Kreditgewährung für Sanierung und Modernisierung und steuerliche Erleichterungen, um nur einige zu nennen - in den einzelnen Ländern nach Art und Umfang sehr verschieden sind, ergeben sich auch von dieser Seite her unterschiedliche Grundlagen für die Struktur und Entwicklung des nationalen gastgewerblichen Angebotes, die eine einheitliche internationale Klassifizierung sehr erschweren.

In diesem Zusammenhang soll noch auf die verschiedenartige Stellung der Berufsorganisationen hingewiesen werden, deren Einflussnahme auf die Mitgliedsbetriebe von Land zu Land erheblich schwankt. So bildet das vom Schweizer Hotelierverein beaufsichtigte Preiskartell eine Ausnahme, die vor allem darauf zurückzuführen ist, dass in diesem Land das Hotelgewerbe - bedingt durch den überwiegenden Ausländerfremdenverkehr - eine bedeutende Rolle in der Wirtschaftsstruktur spielt und die Allgemeinheit daher an der Rentabilität der Hotellerie sehr interessiert ist.¹⁾ In der Regel beruht jedoch der Widerstand gegen eine verbandliche Einflussnahme sowohl in der Mentalität der Unternehmer als auch in der Art der angebotenen Leistung, die sich durch ihre Individualität auszeichnet.²⁾

Die Einstellung der Berufsorganisationen zu einer Klassifizierung hängt daher nicht zuletzt von ihrer Position gegenüber ihren Mitgliedern ab. Doch ist diese Haltung nicht zuletzt entwicklungsgeschichtlich bedingt; denn in Ländern, in denen eine offizielle Kategorisierung schon seit längerer Zeit besteht, wird diese als Selbstverständlichkeit betrachtet, und hier sind demnach die Voraussetzungen für eine internationale Standardisierung eher gegeben als in Ländern ohne Rangsystem.

d) Beträchtliche Preis- und Kaufkraftunterschiede

Eine sehr erhebliche Problematik ergibt sich ferner von der Preis- und Währungsseite her. Von den verschiedenen kosten- und preisbestimmenden Faktoren, die eine einheitliche Preisfestsetzung schon auf nationaler Ebene sehr erschweren,

1) Vgl. Lotz, G.: a.a.O., S.57 ff.

2) Vgl. Glücksmann, R.: Fremdenverkehrskunde, Bern 1935, S.70 f.

soll an dieser Stelle vor allem auf die grossen Unterschiede des Lohnniveaus,¹⁾ der Materialkosten und der steuerlichen Belastung zwischen den einzelnen Ländern hingewiesen werden, die die Konkurrenzfähigkeit beträchtlich beeinflussen.

Dazu kommen noch Faktoren, die mehr psychologischer Natur sind. Während die europäische Hotellerie durch den Einfluss von immateriellen Faktoren und das Vorherrschen von Gewohnheitspreisen in der Regel nicht in der Lage ist, zum Wiederbeschaffungspreis zu kalkulieren, steht das Gastgewerbe in den USA viel mehr im öffentlichen Interesse und wirbt mit seiner erfolgreich auf Wirtschaftlichkeit und Rentabilität ausgerichteten Betriebsführung. Diese Bemühungen werden noch unterstützt durch die Tatsache, dass der Personalmangel in den USA zu weitgehenden Einschränkungen der Dienstleistung geführt hat, während die Bevorzugung der persönlichen Atmosphäre in Europa die Rationalisierungsbestrebungen auf diesem Gebiet sehr erschwert.

Zu der Problematik des von Land zu Land divergierenden Preisniveaus treten ausserdem noch die unterschiedlichen Kaufkraftverhältnisse, die durch die weitgehend festgesetzten Wechselkurse nicht realistisch wiedergegeben und von den nationalen Lebens- und Verbrauchsgewohnheiten sehr beeinflusst werden.²⁾

Es kann also praktisch als unmöglich betrachtet werden, dass im Rahmen einer internationalen Klassifizierung die gleiche gastgewerbliche Leistung zu demselben Preis in allen Ländern angeboten werden kann. Das auf Grund der fixierten Wechselkurse bestehende Kaufkraftgefälle kann sogar als wesentlicher Anreiz für die Lenkung der Reiseströme bezeichnet werden.³⁾

1) Der unterschiedliche Anteil der Lohnaufwendungen an den Gesamtkosten beeinflusst auch die Rationalisierungsbestrebungen im personellen Bereich, so dass einheitliche Bezugsgrössen (Angestelltenzahl : Bettenzahl) problematisch sind. Vgl. Michaud, H.: Rationalisierung im Hotel, Diss. München 1955, S. 102 ff.

2) Vgl. Hartmann, B.: Zur Problematik der Bestimmung von Kaufkraftparitäten im internationalen Fremdenverkehr, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 4. Jg., Heft 1.

3) Vgl. Mader, R.: Wechselseitige Zusammenhänge zwischen Wechselkurs, Liberalisierung und Preisniveau unter Berücksichtigung des Fremdenverkehrs, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 4. Jg., Heft 2.

e) Verschiedene nationale Klassifizierungssysteme

Zuletzt kann als weitere Schwierigkeit, die sich der Einführung einer internationalen Klassifizierung entgegenstellt, die Unterschiedlichkeit der schon bestehenden nationalen Klassifikationssysteme hervorgehoben werden. Diese offiziellen Kategorisierungsregelungen sind unter so verschiedenen Aspekten aufgebaut, dass sie sehr schwer auf einen einheitlichen Nenner gebracht werden können.

Die Unterschiede zeigen sich schon in der Durchführung der Klassifizierung, die teils in Händen des Staates, teils bei den Berufsverbänden, teils bei anderen fremdenverkehrs-interessierten Organisationen liegt. Während sie in manchen Ländern offiziellen Charakter trägt, wird sie in anderen wiederum auf rein interner Ebene durchgeführt und tritt nach aussen nicht in Erscheinung.

Im Zusammenhang damit ist die freiwillige oder zwangsweise Basis entscheidend für die Bedeutung einer rangmässigen Einstufung. Dabei spielt es eine Rolle, ob die Klassifizierung auf gesetzlicher, vertraglicher oder sonstiger vereinbarungsmässiger Grundlage beruht.

Erhebliche Unterschiede zeigen sich im Hinblick auf den Umfang der Klassifizierung und die Art der erfassten Betriebe. Während sich die Kategorisierung in den meisten Ländern auf mehr oder weniger umfassende Weise auf das Beherbergungsgewerbe beschränkt, schliesst sie in einigen auch das Verpflegungsgewerbe ein. Dann treten beträchtliche Abweichungen in der Art der Aufgliederung in die einzelnen Rangklassen auf. Nicht nur die Zahl der Gruppen und Untergruppen, sondern ebenso die Art und der Umfang der festgesetzten Kriterien und die Auswahl der Symbole, wie Zahlen, Buchstaben, Sterne, differieren von Land zu Land.

Aus diesen strukturellen und organisatorischen Unterschieden der einzelnen nationalen Klassifizierungssysteme, deren Darstellung Inhalt des folgenden Kapitels ist, erwächst eine zusätzliche Problematik für die Errichtung einer internationalen gastgewerblichen Rangeinteilung.¹⁾

1) Siehe auch folgende tabellarische Zusammenstellung.

Zusammenstellung der nationalen Klassifizierungssysteme

Land	Betriebsart	Zahl der Kategorien		Bezeichnung der Kategorien bzw. Untergruppen (Ü.)	Klassifizierung durch staatl. (st.) oder fachl. (f.) Organism.
		Hauptkategorien	ein-schl. Untergruppen		
Belgien (in Vorbereitung.)	Hotels	5		0 - 4 Sterne	st.
Frankreich	Hôtels de tourisme	4	13	1 - 4 Sterne U.: A, B, C; Luxus	st.
	Relais et Résidences de tourisme	4	12	1 - 4 Sterne U.: A, B, C	
	Hôtels non homologués	4	10	Kat. 1 mit 7 U.: F - ab K Kat. 2 - 4	
	Maisons meublées	7		Kat. 1 - 7	
	Restaurants de tourisme	4		1 - 4 Sterne	
Griechenland	Hotels	6		Luxusklasse, Klasse A - E	st.
	Pensionen	3		Klasse A - C	
	Gasthöfe	2		Klasse A - B	
Irland	Hotels	6		Klasse A ^x - D	st.
	Gästehäuser	4		Klasse A - D	
Italien	Hotels	5		Luxusklasse, Klasse I - IV	st.
	Pensionen	3		Klasse 1 - 3	
	Gasthäuser	1			
	Restaurants	5			

Land	Betriebs- art	Zahl der Kategorien		Bezeichnung der Katego- rien bzw. Untergrup- pen (U.)	Klassi- fizierung durch staatl. (st.) oder und fachl. (f.) Orga- nis.
		Haupt- kate- gori- en	ein- schl. Unter- grup- pen		
Jugosla- wien	Hotels	4		Klasse A - D	st.
	Pensionen	3		Klasse I-III	
Monaco	Hotels	5		Palast-,Luxus- Klasse, Klasse 1 - 3	st.
Nieder- lande	Restaurants	4		Klasse A - D	f.
Öster- reich	Hotels, Gast- höfe und Pensionen	5		Klasse A ₁ ,A-D	f.
Portu- gal	Hotels	4	6	Luxus- und 1.Klasse mit U.: A, B 2. u. 3.Klasse	st.
	Pensionen, Restaurants u.sonstige	4		Luxusklasse, Klasse 1 - 3	
Spanien	Hotels	4	5	Luxusklasse, 1.Klasse mit U.: A, B 2.u.3.Klasse	st.
	Pensionen u.Gasthöfe	5		Luxusklasse, Klasse 1 - 3, übrige	
	Restaurants	6		Luxusklasse, Klasse 1 - 5	
Ungarn	Beherberg. Betriebe	5		Superklasse, Klasse A - C, übrige	st.
	Verpfle- gungs- betriebe	4			

Land	Betriebs- art	Zahl der Kategorien Haupt- ein- kate- schl. gori- Unter- en grup- pen		Bezeichnung der Katego- rien bzw. Untergrup- pen (U.)	Klassi- fizierung durch staatl. (st.) oder/ und fachl. (f.) Orga- nis.
Ägypten	Hotels	3	5	Luxusklasse, 1 - 4 Sterne	st.
	Pensionen	3		Klasse 1 - 3	
Indien	Hotels	4		1 - 4 Sterne	st. + f.
Israel	Hotels u. Gasthöfe	5	6	Klasse A/DL, Klasse A - E	st. + f.
	Hotel-Pen- sionen in Kurorten	4		Klasse 1 - 4	
Libanon	Hotels (ab 15 Zi.)	4	10	1 - 4 Sterne U.: A, B, C	st.
	Appartements meublés (bis 15 Zi.)	3	9	1 - 3 Sterne, U.: A, B, C, D	
	Chalets u. Villen	1			
	Restaurants	4	9	1 - 4 Sterne, U.: A, B, C	
Marokko	Hotels	5	11	Luxusklasse, 1 - 4 Sterne, U.: A, B, C	st. + f.
Neusee- land	Hotels	6		Superklasse, 1 - 5 Sterne	st.
Uruquay	Hotels, Pensionen u. Restau- rants	3			st. + f.

2. Kapitel

Klassifizierungsregelungen in den verschiedenen Ländern

I. Offizielle Klassifizierungssysteme

Nachdem im vorhergehenden Kapitel versucht wurde, einerseits die Faktoren aufzuzeigen, die für eine Klassifizierung sprechen, und andererseits die Probleme zu beleuchten, die diesem Unterfangen erhebliche Schwierigkeiten entgegensetzen, sollen nun die einzelnen Klassifizierungssysteme dargestellt werden, die offiziell in verschiedenen Ländern bestehen.

1. In europäischen Ländern

Zunächst seien die Richtlinien und die Organisation der Klassifizierungen beschrieben, die in einigen europäischen Ländern zur Anwendung kommen. Eine offizielle Kategorisierung gastgewerblicher Betriebe besteht im Augenblick in folgenden Ländern: Frankreich, Griechenland, Irland, Italien, Jugoslawien, Monaco, Österreich, Portugal, Spanien, der Türkei und Ungarn, während sie in Belgien, Finnland, den Niederlanden und in Schweden in Vorbereitung ist und deshalb grösstenteils noch keine Unterlagen zur Verfügung standen.

a) Belgien

Beginnen wir zunächst mit Belgien, wo die Vorbereitung einer offiziellen Klassifizierung in Händen des Generalkommissariats für Fremdenverkehr liegt. Gemäss der vom International Hotel-Verband empfohlenen Richtlinien soll die Einteilung der Hotels in fünf Gruppen erfolgen, die eine Zusammenfassung der

französischen Kategorisierungsbestimmungen darstellen. Diese Begrenzung wurde auf Grund der weitaus geringeren Anzahl von Hotels in Belgien notwendig.

Die Voraussetzungen, die an die fünf Rangklassen gestellt werden sollen, wurden wie folgt festgelegt:

Kategorie 4 Sterne: Hotels der Superklasse

Hotels von Weltruf, grossem Luxus und Niveau, grossem modernem Komfort, mit vervollkommenen Installationen und Einrichtungen: Privatsalons - mindestens 50% der Zimmer mit kompl. Privatbad, die anderen Appartements mit W.C. und ein allgem. Bad für 20 Zimmer - Telefon in allen Zimmern - Aufzug - ausschliesslich männlicher Empfangs- und Portiersdienst.

Kategorie 3 Sterne: Hotels des gehobenen Fremdenverkehrs

Hotels, die den Komfort und Service der grossen Hotellerie besitzen: Grosse allgem. Räumlichkeiten (Halle, Salon) - Aufzug - Telefon in allen Zimmern - mindestens 10% der Zimmer mit Privatbad und ein allgem. Bad pro Stockwerk für je 20 Zimmer - kombinierter Empfangs- und Portiersdienst mit mindestens je einem Angestellten.

Kategorie 2 Sterne: Fremdenverkehrshotels

Hotels guter Klasse, mit modernem Komfort: Ein allgem. Bad für je 10 Zimmer und mindestens eines pro Stockwerk - Zentralheizung - fl. w. u. k. Wasser - Telefon in einigen Zimmern und mindestens 1 pro Stockwerk - Halle, Salon - Aufzug nach Belieben - Empfangs- und Portiersdienst mindestens mit einer Kassenangestellten besetzt.

Kategorie 1 Stern: Hotels des mittleren Fremdenverkehrs

Hotels von gutem Niveau und mittlerem Komfort: Ein allgem. Bad für je 10 Zimmer und mindestens eines pro Stockwerk - fl. Wasser in allen Zimmern - ein W.C. für je 10 Zimmer und mindestens eines pro Stockwerk - Zentralheizung - eigener Hoteleingang.

Kategorie ohne Stern: Hotels von geringem Komfort

Hotels, die vom Generalkommissariat beglaubigt sind, die vorstehenden speziellen Charakteristika nicht besitzen, aber die vom Hotelstatut auferlegten Mindestbedingungen erfüllen: Speisesaal vom Café getrennt - ein allgem. Bad für je 20 Zimmer - ein W.C. für je 12 Zimmer - fl. Wasser in den Zimmern usw....

Nach dem neugeplanten Hotelstatut sollen die Pensionen nicht klassifiziert, jedoch durch ein Spezialschild anerkannt werden.

b) Frankreich

Eines der ausgebautesten Klassifizierungssysteme auf staatlicher Grundlage besitzt Frankreich. Grundsätzlich werden hier verschiedene Betriebsarten unterschieden, die ihrerseits wieder in die einzelnen Rangstufen eingeteilt werden.

Befassen wir uns zunächst mit der für den Fremdenverkehr wichtigsten Kategorie, den "hôtels de tourisme", deren Klassifizierung durch das Gesetz vom 4.4.1942 geregelt wurde, während die Mindestbedingungen durch einen ministeriellen Beschluss vom 14.4.1953 neu festgelegt wurden.¹⁾ Ein Dekret vom 20.5.1955 sieht Erleichterungen für geringfügige Abweichungen von den geforderten Bedingungen vor, wenn der Betrieb in der Gesamtheit seiner Leistungen den Ansprüchen der Gästeschaft genügt.

Dieses sog. System der "Prix homologués" untersteht dem Generalkommissariat für Fremdenverkehr und kann, da es auf einer zwangsweisen Grundlage beruht, sehr straff und einheitlich durchgeführt werden. Während die Zimmerpreise in den Luxushotels und die Preise für Appartements in den 3- und 4-Stern-Hotels in das Ermessen des Hoteliers gestellt sind, werden in den übrigen Kategorien die Höchstpreise für die einzelnen Leistungen von den Berufsverbänden festgesetzt und bedürfen der Genehmigung durch die Preisbehörden. Gerade in letzter Zeit wird die Wiederherstellung der Preisfreiheit vom Gastgewerbe gefordert, da die vor längerer Zeit festgesetzten Preise die inzwischen gestiegenen Kosten nicht mehr zu decken vermögen.²⁾

Die Klassifizierung des einzelnen Betriebes geht nun auf folgende Weise vor sich:³⁾

Der Betriebsinhaber richtet sein Ersuchen um Klassifikation mit ausführlichen sachlichen und personellen Angaben über seinen Betrieb an die Berufsorganisation des Departements. Die Prüfung der Gesuche liegt im Bereich einer Provinzialkommission,

1) Vgl. Bourseau, M.: *Traité Pratique d'Industrie Hôtelière*, Paris 1956, S.824 ff.

2) Vgl. Gauthier, B.: *Die französischen Hotelpensionspreise für 1958*, in: *Allgem. Hotel- und Gaststättenzeitung* vom 1.2.1958, und einen Artikel über dieses Thema in: *Hotel-Restaurant* 1958, Nr.1.

3) Vgl. Bourseau, M.: a.a.O., S.828 ff.

Die folgende Mitglieder umfasst: den Präfekten, den Präsidenten, Generalsekretär oder Chef der Abteilung, je einen Vertreter der Berufsorganisation, des Syndikats, das im Hinblick auf die Bedeutung des Ortes errichtet wurde, der Handelskammer und den Generalsekretär des regionalen Fremdenverkehrskomitees. Diese Kommission, die durch den Präfekten ernannt wird, nimmt an Ort und Stelle die Prüfung vor und regt gegebenenfalls auch Verbesserungen an. Der Bericht über die Prüfung wird dann an die Generaldirektion für Fremdenverkehr weitergegeben. Die endgültige Entscheidung liegt beim Ministerium für Arbeit, Transport und Fremdenverkehr, das sich vorher mit der nationalen Kommission berät, die folgende Zusammensetzung aufweist: den Generalsekretär für Fremdenverkehr, einen Beauftragten der Generaldirektion, je einen Vertreter des Innenministeriums, der nationalen Berufsorganisation, der regionalen Berufsorganisation und des nationalen Spitzenverbandes der Fremdenverkehrsorganisationen. Am Schluss des Verfahrens wird die Klassifizierungsbescheinigung durch das Generaldirektorat für Fremdenverkehr ausgestellt.

Damit ist die Verleihung eines Güteschildes verbunden, das die amtliche Kenntlichmachung des Hotels darstellt mit der Inschrift eines roten "H", umgeben - je nach Rang - von einem, zwei, drei oder vier Sternen, und der Inschrift "HOTEL DE TOURISME - COMMISSARIAT GENERAL DU TOURISME". Der Hotelier wird bei Strafandrohung verpflichtet, dieses Schild an der Aussen- seite seines Betriebes zu befestigen.

Ein Gesuch um eine Höhereinstufung des Betriebes muss neben den üblichen Angaben noch die Beglaubigung des Architekten und Unternehmers über die Verbesserungen enthalten, die seit der letzten Einstufung vorgenommen worden sind. Die laufende komfort-technische Überwachung wird von den Berufsorganisationen durchgeführt; falls der Betrieb den Ansprüchen, die an seine Rangklasse gestellt werden, nicht mehr genügt, wird eine Deklassierung ausgesprochen.

Die "hôtels de tourisme" werden in vier grosse Hauptgruppen eingeteilt, die mit 1 - 4 Sternen gekennzeichnet sind und wiederum in je drei Untergruppen aufgespalten werden, die mit den Buchstaben A, B, C benannt werden. Bei der Klassifizierung

spielen bestimmte Faktoren, wie Komfort, technische Einrichtungen, geographische und klimatische Bedingungen usw. eine entscheidende Rolle.

Die wesentlichen Anforderungen, die an die einzelnen Kategorien gestellt werden, sollen nun im folgenden dargestellt werden. Dabei ist darauf hinzuweisen, dass sich die aufgestellten Kriterien jeweils auf die letzte Untergruppe C der einzelnen Hauptkategorien beziehen. Die Einstufung in die höheren Untergruppen A und B trägt verschiedenen Faktoren Rechnung, wie der geographischen Lage des Betriebes, der relativen Bedeutung der verschiedenen komfort-technischen Elemente (z.B. des %-Satzes der Privatbäder usw.), der Qualität der Ausstattung und des allgemeinen Zustandes des Betriebes.

Kategorie 1 Stern: Hotels des mittleren Fremdenverkehrs mit gutem Niveau und mittlerem Komfort

Untergruppe C:

Mindestens 10 Zimmer mit folgenden Einrichtungen: Allgem. Räumlichkeiten mit einem Salon oder einer Halle - Zentral- oder automatische Heizung - Telefonkabine - saubere und gepflegte Zimmer mit guten Möbeln und Teppichen, kompl. und moderne elektr. Einrichtungen - fl. w. u. k. Wasser in allen Zimmern; mindestens 25% der Zimmer mit Bidet; einige Zimmer mit Privat-W.C. oder Duschen - 1 allgem. Bad je 15 Zimmer, 1 allgem. W.C. je 10 Zimmer und mindestens 1 pro Etage - sanitäre Ausstattung von guter Qualität und vollkommenem Zustand - qualifiziertes Personal - kleines Frühstück in den Zimmern - eigener Hoteleingang, wenn Restaurant oder Ausschankstätte vorhanden.

Kategorie 2 Sterne: Fremdenverkehrshotels von guter Klasse und modernem Komfort

Untergruppe C:

Allgem. Räumlichkeiten mit Teppichen ausgestattet; Salon oder Halle; Zentral- oder automatische Heizung - Telefonkabine - saubere Zimmer, gepflegt und mit guten Möbeln und Teppichen - kompl. und moderne elektr. Einrichtungen - Haustelefon in allen, Fernsprecher in einigen Zimmern und mindestens 1 pro Etage - fl. w. u. k. Wasser in allen Zimmern, 25% der Zimmer mit W.C., 40% der Zimmer mit Bidet - allgem. Bad pro 15 Zimmer, 1 W.C. pro 10 Zimmer und mindestens 1 pro Etage, einige Zimmer mit Privatbad oder -dusche - sanitäre Ausstattung von Qualität - Aufzug ab 3 Stockwerke - qualifiziertes Personal - Empfangsdienst - kleines Frühstück in den Zimmern - eigener Hoteleingang.

**Kategorie 3 Sterne: Hotels des gehobenen Fremdenverkehrs
mit dem Komfort und Service der grossen
Hotellerie**

Untergruppe C:

Halle, Empfangs- und Lesesalon mit Teppichen - Zentralheizung, fl. w. u. k. Wasser in allen Zimmern - eventuell Appartements - Telefonkabine, Haustelefon in allen, Fernsprecher in 50% der Zimmer - geräumige Zimmer mit allen Elementen des Komforts und qualifiziertem Mobiliar ausgestattet - moderne elektrische Einrichtungen - 1 allgem. Bad je 15, 1 W.C. je 10 Zimmer und mindestens 1 pro Etage - mindestens 50% der Zimmer mit W.C., 25% mit Privatbad, 75% mit Bidet - allgem. und vor allem sanitäre Einrichtungen sehr gepflegt - Aufzug ab 3 Stockwerke - ausreichendes Personal für den Service der grossen Hotellerie - Empfangs- und Portiersdienst mit mindestens je einem Angestellten besetzt - kl. Frühstück in den Zimmern - eigener Hoteleingang.

**Kategorie 4 Sterne: Hotels der Superklasse mit Weltruf und
sehr grossem Komfort**

Untergruppe C:

Bedeutende allgem. Räumlichkeiten (Halle, Salon, Lese-raum, alles mit Teppichen) - Appartements mit Privatsalons (Suiten); Fernsprecher in allen Zimmern; Telefonkabine - geräumige Zimmer mit ausgezeichnetem Mobiliar - mindestens 60% der Zimmer oder Appartements mit Privatbad kompl. - alle Zimmer mit Privat-W.C.; allgem. Bäder und W.C. auf jeder Etage - Aufzug - qualifiziertes Personal - grosse Rezeption, Kassen- und Portierservice - kl. Frühstück auf dem Zimmer - Restaurant

Untergruppe Luxus:

Palasthotels mit grossem Luxus, die ausser den Einrichtungen der 4-Stern-Kategorie noch folgende Charakteristika aufweisen: Allgem. Räumlichkeiten von grosser Klasse, riesige Hallen, Empfangs- und Lesesalon - zahlreiche Appartements mit Salons - geräumige Zimmer mit ausgeschachter Einrichtung - mindestens 75% der Zimmer oder Appartements mit Privatbad kompl., alle anderen mit Privat-W.C. - Telefon in allen Zimmern - Ausstattung und allgem. Installationen von letzter Vollkommenheit - Qualität des Personals und Service entsprechend.

Abweichungen von diesen geforderten Kriterien können - was die Ausstattung mit Badezimmern, Aufzug, Zentralheizung, Telefon, Teppichen usw. anbetrifft - zugestanden werden, um besonderen Bedingungen des Betriebes Rechnung zu tragen, wenn die Qualität und das Niveau dadurch nicht beeinträchtigt werden. Es können Badezimmer z.B. innerhalb eines tragbaren Verhält-

nisses zur Klasse des Hotels durch Duschen ersetzt werden; mit entscheidend für diesen %-Satz ist auch die Lage in einem Thermalbad.

Neben den grundsätzlichen Charakteristika bestehen für jede der Hauptgruppen noch Bestimmungen über die Einrichtungsgegenstände der Hotelzimmer, die, sowohl was ihre Zahl als auch was ihre Qualität betrifft, den steigenden Ansprüchen der höheren Klassen gerecht werden müssen.¹⁾

Ausserdem sind für die einzelnen Kategorien noch Normen hinsichtlich des Personals aufgestellt, die sich dem Rang und der jeweiligen Zimmerzahl entsprechend abstufen:²⁾

Kategorie	Zahl der Zimmer	Zahl der Angestellten	Abschlag für Saisonhotels
Luxus-hotels	über 400	197	25%
	250-300	147	
	200-250	124	
	100-200	64	
	50-100	34	
	unter 50	33	
4-Sterne-Hotels	500	182	20%
	300-350	148	
	200-300	85	
	100-200	45	
	50-100	39	
3-Sterne-Hotels	300	94	33%
	200-300	64	
	100-200	33	
	50-100	25	
	unter 50	12	
2-Sterne-Hotels	über 100	21	40%
	50-100	14	
	unter 50	6	
1-Stern-Hotels	über 50	4	
	unter 50	3	

Die absolute und prozentuale Aufgliederung der Kategorien zeigt die Tabelle auf der folgenden Seite.

 1) Siehe Bourseau, M.: a.a.O., S.249 f.
 2) Siehe Bourseau, M.: a.a.O., S.636.

Darstellung der rangmäßigen Aufgliederung der
" Hôtels de Tourisme " in Frankreich ¹⁾

Zahl der "Hôtels de Tourisme"	Total	Luxus	4-St.	3-St.	2-St.	1-St.
Paris und Dep. Seine	1038 (12,04%)	11 (1,05%)	50 (4,82%)	118 (11,37%)	369 (35,55%)	490 (47,21%)
Provinz	7582 (87,96%)	32 (0,42%)	131 (1,74%)	619 (8,16%)	2193 (28,93%)	4607 (60,77%)
Gesamtsumme	8620 (100,00%)	43 (0,49%)	181 (2,10%)	737 (8,55%)	2562 (29,73%)	5097 (59,13%)
Zahl der Zimmer	Total	Luxus	4-St.	3-St.	2-St.	1-St.
Paris und Dep. Seine	52 510 (18,38%)	2036 (3,87%)	7507 (14,29%)	8144 (15,52%)	16 370 (31,18%)	18 453 (35,14%)
Provinz	233 171 (81,62%)	6932 (2,97%)	13502 (5,79%)	40489 (17,36%)	79 890 (34,27%)	92 358 (39,61%)
Gesamtsumme	285 681 (100,00%)	8968 (3,13%)	21009 (7,36%)	48633 (17,03%)	96 260 (33,69%)	110 811 (38,79%)

1) Vgl. Bourseau, M.: a.a.O. S.486

Eine andere Betriebsgruppe umfasst die als "relais de tourisme" bezeichneten Betriebe, die ebenfalls klassifiziert sind. Unter diesen Begriff fallen Betriebe kleineren Ausmasses - mit mindestens 10 Zimmern - , die in einem Fremdenverkehrsgebiet ausserhalb von Städten gelegen sind. Der gute Gesamteindruck, die angenehme geographische Lage und andere Vorzüge, wie Parks, Garten, Garagen usw., können hier mangelnde Voraussetzungen, die von Hotels gleicher Klasse gefordert werden, ausgleichen. Besonderer Wert wird auf gepflegte Küche gelegt.

Auch die sog. "résidences touristiques", die meist in Schlössern eingerichtet sind, können unter diesen Typ eingeordnet werden.

Die Bedingungen, die an die einzelnen Kategorien der "relais de tourisme" gestellt werden, sind folgende:

Kategorie 1 Stern: "Relais" und "Résidences" von mittlerem Komfort

Untergruppe C:

Saubere Zimmer mit gutem Mobiliar und Teppichen ausgestattet - kompl. und moderne elektr. Einrichtungen - fl. w.u.k. Wasser in allen Zimmern - mindestens 20% der Zimmer mit Bidet - kompl. und moderne sanitäre Ausstattung - ein allgem. Bad und W.C. pro Etage - Zentral- oder automatische Heizung - Telefonkabine - eventuell Garage - gepflegte Küche.

Kategorie 2 Sterne:

Untergruppe C:

Fl.w.u.k. Wasser in allen Zimmern - Zentral- oder autom. Heizung - Halle oder Salon - saubere Zimmer mit gutem Mobiliar und Teppichen ausgestattet - kompl. und moderne elektr. Einrichtungen - einige Zimmer mit Privat-W.C. - mindestens 30% der Zimmer mit Bidet - kompl. und moderne sanitäre Ausstattung - mindestens ein allgem. Bad für 10 Zimmer, ein W.C. pro Etage - Telefonkabine - eventuell Garage - sehr gepflegte Küche, Spezialitäten.

Kategorie 3 Sterne:

Untergruppe C:

Fl.w.u.k. Wasser in allen Zimmern - Zentral- oder automatische Heizung - Halle oder Salon - Telefonkabine - eventuell Garage - geräumige Zimmer mit allen Elementen des Komforts, gutem Mobiliar und Teppichen ausgestattet - 40% der Zimmer mit Privat-W.C., mindestens 20% mit Privatbad - kompl. und moderne elektr. Einrichtungen - ein allgem. Bad je 10 Zimmer, ein W.C. pro Etage - 60% der Zimmer mit Bidet - Fernsprecher in einigen Zimmern -

kompl. und moderne sanitäre Ausstattung, allgem. Ausstattung sehr gepflegt - qualifiziertes Personal - bekannte Küche - gastronomische Spezialitäten.

Kategorie: 4 Sterne

Untergruppe C:

Fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern - Zentral- oder autom. Heizung - Halle oder Salon - Telefonkabine - allgem. Räumlichkeiten in ausgezeichnetem Zustand - eventuell Garage - ein W.C. pro Etage - Zimmer mit grossem Komfort und ausgesuchtem Mobiliar ausgestattet, Teppiche - kompl. und moderne elektr. Einrichtungen - ein allgem. Bad je 10 Zimmer - mindestens 50% der Zimmer mit kompl. Privatbad - Fernsprecher in den meisten Zimmern - alle Zimmer mit W.C. und Bidet - vervollkommnete Ausstattung und Installationen - entsprechendes Personal - sehr gut renommierte Küche.

In einer dritten Betriebsgruppe sind die "hôtels non homologués" erfasst, die nicht den Voraussetzungen der "hôtels tourisme" entsprechen. Sie werden auch "hôtels préfecture" genannt, weil ihre rangmässige Einstufung auf einer Entscheidung des Departements beruht. Diese Unternehmen garantieren üblichen Dienstleistungen der Hotels, zum Unterschied von "Maisons meublées", die nur möblierte Zimmer oder Appartements vermieten, die mit den nötigen Installationen und Einrichtungen versehen sind.

Die "hôtels non homologués" werden in 4 Kategorien eingeteilt, von denen sich die erste wiederum in 7 Untergruppen spaltet. Die komfort-technischen Bedingungen sind für diese Betriebe natürlich weit weniger anspruchsvoll als für die homologierten Betriebe.

Kategorie 1: Hotels, die möblierte Zimmer vermieten, mit Beleuchtung, fl. Wasser, Zentralheizung, mit mind. 1 allgem. Badezimmer.

Unterkategorien:

F: Zimmer von guter Klasse, mit modernem Komfort ausgestattet, 1 allgem. Bad für je 10 Zimmer und mind. eines pro Etage - 1 W.C. pro 6 Zimmer und mind. eines pro Etage - Aufzug - Zentralheizung - fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern - Fernsprecher in einigen Zimmern und mind. 1 pro Etage - Halle, Salon - Rezeptions- und Portierservice.

- G: Gleiche Charakteristika wie bei F, Aufzug beliebig - Empfangs- und Portiersdienst mindestens durch eine Kassenangestellte.
- H: Gleiche Charakteristika wie bei G, aber geographische Lage weniger gut.
- I: Zimmer in gutem Zustand, ausgestattet mit mittlerem Komfort, 1 allgem. Bad für 15 Zimmer und mind. 1 pro Etage - Zentralheizung - fl. Wasser in allen Zimmern - Telefonkabine - Salon - eigener Hoteleingang.
- J: Gleiche Charakteristika wie bei I, Zahl der Badezimmer weniger entscheidend.
- K: Gleiche Charakteristika wie bei J - mind. 1 W.C. pro Etage.
- ab K: Zimmer in gutem Zustand, mit mittlerem Komfort - mind. 1 allgem. Bad.

Kategorie 2 oder L: Beleuchtung, fl. Wasser, Zentralheizung in möblierten Zimmern

Kategorie 3 oder M: Hotels, die möblierte Zimmer mit Beleuchtung vermieten, weder fl. Wasser in den Zimmern noch Zentralheizung, aber Gasinstallation entweder in den Zimmern oder in einer eigenen Küche.

Kategorie 4 oder N: Hotels, die möblierte Zimmer mit Beleuchtung vermieten, eventuell mit Öfen, aber weder fl. Wasser in den Zimmern noch Zentralheizung.

Die "Maisons meublées" umfassen die vielen kleinen Beherbergungsbetriebe, die vor allem an Dauermieter Zimmer abgeben und deren Rangstufen von der Luxuskategorie bis zum einfachsten Haus reichen.

Die wesentlichen Kennzeichen der 7 Kategorien, in die die "Maisons meublées" eingeteilt sind, sind nachstehend kurz umrissen; die Preise in den beiden ersten Kategorien sind frei.

Kategorie 1 (Grosser Luxus):

Appartements und Studios von sehr grossem Luxus mit kompl. Bad für jedes Zimmer; Empfangsservice; Küche, Büro, Wäscherei, Aufzug, Zentralheizung, Fernsprecher.

Kategorie 2 (Luxus):

Appartements und Studios mit fl.w.u.k. Wasser in allen Zimmern, kompl. Bad für jedes Zimmer, Salon, Speisesaal, Aufzug, Zentralheizung, Fernsprecher.

Kategorie 3 (Grosser Komfort):

Appartements und Studios mit fl.w.u.k.Wasser, Speisesaal, Salon, Zentralheizung, Haustelefon.

Kategorie 4 (1.Klasse):

Appartements und Studios f.w.u.k.Wasser, Zentralheizung, Badezimmer im Haus.

Kategorie 5 (2.Klasse):

"Maisons meublées", die Zimmer mit elektr.Licht vermieten, fl. Wasser, Gas in der Küche und Ofenheizung.

Kategorie 6 (3.Klasse):

Zimmer ohne fl.Wasser mit Gas in der Küche, Ofenheizung, elektr. Licht.

Kategorie 7 (4.Klasse):

Zimmer ohne fl.Wasser, ohne Gas, mit elektr. Licht.

Die "hôtels non homologués" und die "maisons meublées", deren Preise ebenfalls der staatlichen Kontrolle unterworfen sind, umfassen ungefähr 60 000 Betriebe mit ca. 500 000 Zimmern, von denen sich 12 000 Unternehmen mit ca. 200 000 Zimmern in Paris befinden.¹⁾ Die Gegenüberstellung mit den "hôtels de tourisme" (8620 Betriebe mit 285 681 Zimmern) zeigt das zahlenmässige Übergewicht dieser einfacheren Unternehmen mit durchschnittlich kleinerer Betriebsgrösse.

Die Vertretung der unterschiedlichen Interessen der einzelnen Betriebstypen erfolgt durch verschiedene Organisationen. Entsprechend teilt sich die "Union Nationale des Hôteliers", die der Dachorganisation "Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière de France et d'Outre-Mer" angehört, in folgende Gruppen auf:

1. Die "Section Nationale de l'Hôtellerie Saisonnière" wahrt die Interessen der französischen Saisonhotellerie.
2. Die "Section Nationale de l'Hôtellerie Permanente" umfasst die homologierten Hotels.
3. Die "Section Nationale des Hôtels Non Homologués de Tourisme et Maisons Meublées" vertritt die aussergewöhnlich hohe Zahl der übrigen Betriebe, die vor allem an

1) Siehe Borseau, M.: a.a.O., S.487.

Dauermieter Zimmer abgeben und in sämtlichen Rangabstufungen vorkommen.

In diesem Zusammenhang soll noch auf eine besondere Hotelform hingewiesen werden, die vor allem auf die Kaufkraft der mittleren Gästeklassen Rücksicht nimmt. Es handelt sich hierbei um die sog. "Logis de France"-Betriebe, die in ihrer Ausstattung, Führung und Preisgestaltung dem Ziel einer Förderung des mittleren Tourismus dienen und deshalb auch durch öffentliche Mittel weitgehend unterstützt werden.¹⁾

1949 wurde unter Beihilfe der öffentlichen Hand die "Fédération Nationale des Logis de France" gegründet, die in den einzelnen Departements über regionale "freie Vereinigungen" verfügt. In diesen Gremien sind neben den "Generalräten" der Provinzparlamente, die für die Genehmigung von Subventionen und Krediten zuständig sind, auch Fachleute aus der lokalen Hotellerie und den Fremdenverkehrsorganisationen vertreten.

Diese Fédération gibt auch ein eigenes Organ heraus und unterrichtet die Öffentlichkeit über neuerrichtete "Logis de France"-Betriebe und über deren Pensionspreise. Meist wurden für diesen Betriebstyp alte Provinzhotels in landschaftlich reizvoller Umgebung umgebaut oder neu eingerichtet, dabei wurde neben moderner Ausstattung besonderer Wert auf die Betonung des regionalen Charakters gelegt.

Die Voraussetzung für die Gewährung staatlicher oder departementaler Kredite für Um- oder auch Neubauten im "Logis de France"-Stil bildete die Einhaltung bestimmter Richtlinien, deren Hauptklauseln einen einfachen, aber festgesetzten Mindestkomfort und eine bevorzugte Pflege der regionalen Küche fordern. Darunter sind vor allem hervorzuheben: ein angemessener Preis, der Steuer- und Bedienungszuschläge enthält; individuelle Bedienung durch geschultes Personal; Einrichtungsgegenstände, Geschirr und Wäsche möglichst im regionalen Stil, aber den Anforderungen der neuzeitlichen Hotelkultur entsprechend; eigener Hoteleingang; Speisesaal; Zentralheizung; fl. Wasser und andere sanitäre (z.B. ein allgem. Bad je 7 Zimmer)

1) Vgl. Die "Logis de France", in: Hotel-Restaurant 83/1, v.l.l.1951, S.20 f.

und technische (z.B. Zimmerrufanlage, Telefon u.s.w.) Mindest-
erfordernisse.

In Bezug auf die Verpflegung müssen ebenfalls gewisse Richtlinien eingehalten werden: Einfache, aber reichliche Mahlzeiten mit täglich mindestens einer regionalen Spezialität, offene Weine und gute Biere. Die Pensionspreise sollen eine gewisse obere Grenze nicht überschreiten.

Analog den "hôtels de tourisme" wurde in Frankreich auch der Begriff der "restaurants de tourisme" geprägt. Diese Bezeichnung wird vor allem an Restaurants verliehen, deren Gäste-
kreis sich hauptsächlich aus in- und ausländischen Fremden zusammensetzt. Dem Gast soll damit praktisch eine Qualitäts- und Preisgarantie zugesichert werden, da der Restaurantbesitzer die Verpflichtung übernimmt, die angekündigten Preise einzuhalten. Diese Betriebe sind im Rahmen der "Section nationale des restaurants de tourisme" organisiert.

Die Voraussetzungen, die an solche Restaurants gestellt werden, sind hinsichtlich des Standortes verschieden. Für Paris und die grossen Provinzzentren wird die Darbietung von drei bekannten kulinarischen Spezialitäten verlangt, eine davon täglich als Menu. Neben einer Küchenorganisation, die der touristischen Klassifikation entsprechen muss (im Prinzip werden drei Köche verlangt), wird auch ausreichendes und spezialisiertes Personal für den Empfangs- und Servierdienst gefordert. Die Qualität der Küche und des Kellers muss durch entsprechende Ausgestaltung der Räumlichkeiten ergänzt werden, sowohl was die Ausstattung als auch was die sanitären Verhältnisse betrifft.

Ausserhalb der grossen Fremdenverkehrszentren sind die Anforderungen etwas niedriger gestellt. Die Speisekarte soll hier drei regionale oder andere kulinarische Spezialitäten umfassen. Da diese Restaurants meist einer kleineren Betriebsgrössengruppe angehören und familiären Charakter tragen, ist es unmöglich, eine Mindestzahl an Arbeitskräften festzusetzen; jedoch wird auch qualifiziertes Personal und entsprechende Ausstattung verlangt.

Die "restaurants de tourisme" sind in Anlehnung an die Kriterien der "hôtels de tourisme" ebenfalls in vier Kategorien eingeteilt, die durch Sterne gekennzeichnet sind:

- | | |
|----------------------|------------|
| 1. categorie luxe | - 4 Sterne |
| 2. grand tourisme | - 3 Sterne |
| 3. tourisme moyen | - 2 Sterne |
| 4. tourisme familial | - 1 Stern |

Das sog. "menu touristique" soll in seinem Preis, dessen Festsetzung bestimmten Richtlinien unterworfen ist, der Kategorie entsprechen und drei Gänge umfassen.

Eine Zulassungskommission wacht über die Einhaltung der Preise und der Qualität. Sämtliche "restaurants de tourisme" - ungefähr 2000 - sind in einem jährlich neu erscheinenden Führer zusammengefasst.

Die Klassifizierung in Frankreich kann wohl als eines der am tiefsten gegliederten und geregelten Kategorisierungssysteme unter den verschiedenen Ländern bezeichnet werden. Nach festgesetzten Zeitabständen erfolgt eine Überprüfung der Klassifizierungsrichtlinien und gegebenenfalls eine Neueinstufung der Betriebe. Falls ein Betrieb den Anforderungen nicht mehr genügen sollte, wird durch das Arbeitsministerium die Deklassierung ausgesprochen. Die straffe und einheitliche Durchführung beruht dabei in erster Linie auf der Einflussnahme des Staates.

c) Griechenland

Die Klassifizierung gastgewerblicher Betriebe wurde in Griechenland erstmals durch ein Gesetz vom 27.4.1937 geregelt. Ergänzende Bestimmungen u.a. auch über die geforderten Fähigkeiten der Hoteliers und die Eigenschaften der Hotels folgten am 26.2.1938 und 1.11.1938.

Die Durchführung der Klassifizierung obliegt einem Komitee der griechischen Fremdenverkehrsorganisation, die als Verwaltungsstelle des öffentlichen Rechts von der Regierung beauftragt wird. Das Komitee setzt sich aus 17 Mitgliedern zusammen, von denen 15 auf die regionalen Vertreter der Hotellerie entfallen, dazu kommen noch ein wissenschaftlicher Berater und ein Vertreter des Ministeriums.

Auf Grund eines Gesetzes sind alle Hoteliers Pflichtmitglieder der griechischen Berufsorganisation. Daneben existiert noch eine Kreditorganisation, die der Entwicklung der Fremdenverkehrsbetriebe dient.

Die Einstufung der gastgewerblichen Betriebe erfolgt auf Antrag des Betriebsinhabers, der im November jedes Jahres die nötigen Angaben über die Einzelheiten seines Betriebes zu machen und die geforderten Preise mitzuteilen hat. Alle zwei Jahre werden die Betriebe neu klassifiziert, wobei die Zuweisung einer bestimmten Kategorie an die Person des jeweiligen Inhabers gebunden ist.

Die Preisfestsetzung auf Grund der Kategorie und der Kostenstruktur erfolgt durch die Fremdenverkehrsorganisation nach Beratung mit einem Spezialkomitee. Letzteres teilt sich in regionale Preiskommissionen auf, die sich aus Vertretern der Regierung, der Polizei, des Gesundheitsamtes, der Fremdenverkehrs- und der Berufsorganisation zusammensetzen. Ausgenommen von der Höchstpreisbindung sind nur die Appartements der Luxus-hotels. Gesetzlich geregelt ist auch die einheitliche Anwendung von Pensions- und Pauschalsätzen.

Das "Amt für Besichtigung und Kontrolle der Hotels", das in den verschiedenen Gebieten von je einem Arzt, einem Juristen und einem Polizisten vertreten wird, untersucht durch unangemeldete Kontrollen, ob die geforderten Bedingungen von den Betrieben erfüllt werden und regt zugleich Verbesserungen an. Eventuelle Einsprüche gegen die Klassifizierungsbeschlüsse untersucht ein Schiedsgericht.

Den Bestimmungen des Gesetzes entsprechend, werden die Hotels, Pensionen und Gasthöfe in Rangklassen eingeteilt. Für die Hotels wurden sechs Kategorien aufgestellt, die folgendermassen bezeichnet werden:

1. Luxusklasse
2. Klasse A
3. Klasse B
4. Klasse C
5. Klasse D
6. Klasse E

Die wesentlichen Bedingungen jeder Klasse, die zusätzlich zu den Anforderungen der niedereren Kategorien erfüllt werden müssen, lassen sich wie folgt zusammenfassen:

1. Luxushotels

Mindestens 50% der Zimmer mit Privatbad (in Kurorten etwas weniger); telefonische oder elektr. Zimmerrufanlage; Fernsprecher in jedem Stockwerk; mehrere Aufenthalts- und Gesellschaftsräume (Halle, Lese-, Rauchsalon, Bar); Nebenbetriebe (Friseur usw.); eigener Personalaufgang; Zentralheizung bei Winterbetrieb.

2. Klasse A

Ein allgem. Bad oder zwei Duschen je 10 Zimmer; 1 W.C. je 6 Zimmer; fl.w.u.k.W. in jedem Zimmer; Zentralheizung, Aufzug bei mehr als 2 Stockwerken; Speisesaal mit Einzeltischen; Aufenthaltsraum; in jedem Stockwerk Service-Räume; genügend Personalräume; eigenes Bad und W.C. für Personal; imposantes Gebäude; luxuriöses und vollständiges Mobiliar und Zubehör.

3. Klasse B

Mindestens ein allgem. Bad oder zwei Duschen in jedem Stockwerk; mindestens ein W.C. je 10 Zimmer; Fernsprechkabine; mind. ein Aufenthaltsraum für Gäste; Zentralheizung u.fl.W. in jedem Zimmer; vollkommenes Mobiliar; Wäsche und Zubehör in gutem Zustand; elektr. Beleuchtung und Klingel neben den Betten.

4. Klasse C

Gebäude aussen und innen in gutem Zustand; Mobiliar und Zubehör vollständig und gepflegt; Wäsche peinlich sauber; mind. 1 W.C. in jedem Stockwerk; mind. 1 Bad oder zwei Duschen; elektr. Beleuchtung in jedem Zimmer; Neubauten in Städten über 100 000 Einwohner ausserdem Zentralheizung, fl. Wasser in allen Zimmern und Telefonkabine.

5. Klasse D

Gebäude in gutem Zustand; gute Lage; gute Raumeinteilung; Mobiliar gepflegt.

6. Klasse E

Gebäude aussen und innen in gutem Zustand; komplettes Mobiliar; gute Betten; saubere Bezüge; genügend Bettwäsche (mind. 4 Bezüge pro Bett); alle Zimmer und allgem. Räume mit ausreichender elektrischer oder anderer Beleuch-

tung; eine Toilette in jedem Stockwerk; kein Zimmer mit mehr als 4 Betten.

Diese Kriterien gelten als Mindestanforderungen für Hotels und Pensionen; werden diese Bedingungen nicht innerhalb eines Jahres erfüllt, dann wird die Zulassung entzogen.

Die Pensionen werden in drei Rangklassen eingestuft, wobei die Bedingungen denen der nächstniederen Hotelkategorie entsprechen.

1. Klasse A
2. Klasse B
3. Klasse C

Die Gasthöfe werden in zwei Gruppen unterschieden:

1. Klasse A

Betriebe mit Beherbergungs- und Verpflegungsmöglichkeit, aber ohne Stallungen.

2. Klasse B

Betriebe mit Beherbergungs- und Verpflegungsmöglichkeit, ausserdem Stallungen. (Dieser Typ ist in ausgesprochenen Fremdenverkehrsgebieten oder in zentraler Lage nur mit ausdrücklicher Genehmigung gestattet).

Die umfangreiche Hotelgesetzgebung enthält u.a. noch Bestimmungen über die Zulassung, die Bauerlaubnis, die fachliche Ausbildung der Leiter und des Personals und die sozialen Belange dieses Gewerbezweiges.

1) Irland

In Irland wird die Klassifizierung gastgewerblicher Betriebe von dem amtlichen irischen Verkehrsamt, "Bord Fáilte Éireann" durchgeführt, dessen Befugnisse durch die "Tourist Traffic Acts" von 1939 bis 1955 geregelt sind.¹⁾ Darunter fällt vor allem die Aufgabe, die "hotels, guest houses, holiday camps,

1) Siehe Tourist Traffic Act, 1952, Part II, Section 5, und Tourist Traffic Act, 1955, Part II, Section 6.

holiday hostels and youth hostels" zu inspizieren, einzutragen und rangmässig einzustufen. Diese Organisation setzt sich aus sechs Mitgliedern zusammen, die vom Minister für Industrie und Handel ernannt werden.

Die Registration des einzelnen Betriebes geht folgendermassen vor sich: Nachdem dem Betriebsinhaber die Mindestanforderungen auf Grund der "Initial Registration Regulations, 1953" bekanntgegeben worden sind, stellt dieser einen Antrag auf Registration seines Betriebes. Dieses Gesuch umfasst alle wissenswerten Angaben über das Unternehmen im Hinblick auf Bauart, Zahl und Ausstattung der Zimmer, sanitäre Verhältnisse, Zahl und Grösse der Gesellschaftsräume, Zahl der Angestellten, Öffnungszeit, Preise, Vorzüge der Umgebung usw. Auf der Grundlage dieser Informationen und nach Einzahlung der geforderten Gebühr besichtigt ein Inspektor das "Bord" den Betrieb und gibt seinen Bericht zur Beschlussnahme an den "Bord" weiter. Dieser entscheidet über die Registration des Betriebes, bestimmt dessen Rangstufe und billigt gegebenenfalls die geforderten Höchstpreise, die für das ganze Jahr gelten und ohne vorherige Zustimmung der Behörde nicht überschritten werden dürfen. Die Registrationsgebühr richtet sich nach dem Rang und der Grösse des betreffenden Betriebes.

Jedes Unternehmen wird jährlich einer unangekündigten Kontrolle unterzogen, wobei die Inspektoren in den verschiedenen Gebieten untereinander ausgetauscht werden. Im September jedes Jahres wird der Betrieb für die nächste Periode an Hand seiner Angaben neu klassifiziert.

Bei unbefriedigender Einstufung kann der Betriebsinhaber eine nochmalige Besichtigung seines Betriebes durch einen anderen Inspektor verlangen und sich zuletzt an ein Berufungsorgan wenden. Die wesentlichen Daten der registrierten Betriebe werden jährlich in dem Hotelführer veröffentlicht.

Die wichtigsten, allgemeinen Mindestvoraussetzungen, die ein Hotel für die Registration und Klassifikation aufweisen muss, beziehen sich auf die Bauart, die ausschliessliche oder überwiegende Verwendung als Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieb, die Anordnung und Mindestgrösse der einzelnen Zimmer, die entsprechende Anzahl von Aufenthaltsräumen, die Ausstattung

der Gäste- und Betriebsräume, die sanitäre Mindesteinrichtung, eine genügende Anzahl von Personal, die Einhaltung der angekündigten Preise und die fachkundige Leistung des Betriebes.

Die Registration der Hotels erfolgt also auf freiwilliger Basis, jedoch ist nichtregistrierten Betrieben gesetzlich untersagt, die Bezeichnung "Hotel" zu führen.

Die Hotels sind in sechs Klassen eingeteilt, die durch die Buchstaben A^x, A, B, B/C, C und D gekennzeichnet werden. Als entscheidende Kriterien für die Einstufung sind dabei folgende Gegebenheiten genannt:

Zustand des Gebäudes, Zahl der Badezimmer, Zahl der Gesellschafts- und Aufenthaltsräume, Speisesaal, Ausstattung der Küche, Zentralheizung, Aufzüge, Garagen und Standard der Geschäftsführung.

In den Klassen A^x und A wird besonderer Wert auf eine bestimmte Proportion zwischen der Zahl der Zimmer und der der Privatbäder sowie auf grosszügige Aufenthaltsräume gelegt.

Die B-Kategorie erfordert fl.w.u.k. Wasser in allen Zimmern, einen hohen Grad an Bequemlichkeit für die Gäste und entsprechenden Standard der Geschäftsführung.

Die C- und D-Klassen repräsentieren die kleineren Betriebe hauptsächlich auf dem Land, in denen eine bescheidenere, aber saubere Unterbringung gewährleistet wird.

Die früher übliche, zusätzliche Unterscheidung zwischen "Provincial-" und "Resort-Hotels", - Pensions- und Pauschal-sätze in den "R"-Hotels, Tagessätze in den "P"-Hotels - wurde nun fallengelassen.

Die Mindestanforderungen, die an die Gastehäuser gestellt werden, unterscheiden sich im wesentlichen von denen der Hotels hinsichtlich der sanitären Verhältnisse und der Aufenthalts- und Gesellschaftsräume; in diesen Betrieben beschränkt sich die Verpflegung auf die Beherbergungsgäste. Die Gastehäuser werden ihrer Ausstattung und Führung entsprechend in vier Rangklassen - A, B, C und D - eingestuft. Auch bei diesen Betrieben dürfen die von den Betriebsinhabern für eine Saison festgesetzten Höchstpreise nicht ohne Erlaubnis des "Bord" überschritten werden.

e) Italien

Die Klassifizierung der gastgewerblichen Betriebe in Italien wurde durch gesetzliche Anordnungen vom 18.1.1937 und vom 5.9.1938 geregelt, die beide in Gesetze umgewandelt wurden. Die Einstufung in die einzelnen Kategorien wird durch die auf staatlicher Grundlage beruhenden örtlichen Verkehrsvereine, "Enti provinciali per il turismo", vorgenommen, in denen jedoch auch das Gastgewerbe vertreten ist, wobei die Zuweisung zu einer Klasse obligatorisch ist. Die Wirkkraft der Klassifizierung erstreckt sich immer auf zwei Jahre, und falls während dieser Zeit wesentliche Veränderungen in den Betrieben vorgenommen werden, kann entweder von Amts wegen oder auf Antrag eine Neueinstufung durchgeführt werden.

Die Betriebsinhaber müssen bis zum Juni des Jahres, in dem die Klassifizierung ausläuft, die Angaben liefern, die zur Festsetzung der Klasse erforderlich sind. Diese Auskünfte beziehen sich zunächst auf das Gebäude, die Öffnungszeiten, die Ausstattung und Zubehöreinrichtungen, wie Garagen, Garten, eigener Strand usw., und andere allgemeine Gegebenheiten. Es folgen detaillierte Angaben über Anzahl und Ausstattung der Gästezimmer und Gesellschaftsräume, die technischen und sanitären Einrichtungen sowie die Aufgliederung des Personals. Ausserdem werden auch Informationen über die Gästeschaft eingeholt hinsichtlich ihrer Zusammensetzung nach Herkunft und Nationalität, der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer usw.

Die Einstufung der Betriebe wird innerhalb von 20 Tagen in dem Gesetzesanzeiger der entsprechenden Provinz veröffentlicht. Gegen die gefassten Entscheidungen kann dann innerhalb von 30 Tagen vom Betriebsinhaber oder Pächter Einspruch erhoben werden, und zwar sowohl in Bezug auf die Klassifizierung des eigenen wie auch eines Konkurrenzbetriebes. Der regionale Fremdenverkehrsverein leitet den Einspruch an den Minister für Presse und Propaganda weiter, der nach Beratung mit einer Zentralkommission für Fremdenverkehr die Entscheidung fällt.. Dieses Zentralkommissariat setzt sich zusammen aus je einem Vertreter des Innen-, Wirtschafts-, Justiz-, Finanzministeriums, des nationalen Wirtschaftsausschusses, des staatlichen Fremden-

verkehrsamtes, dem Präsidenten des nationalen Unternehmerverbandes und der nationalen Hotel- und Fremdenverkehrsvereinigung, dem Sekretär der Arbeitnehmervereinigung und einem Vertreter des Generalkommissariats für Fremdenverkehr.

Auch die Listen der klassifizierten Betriebe werden von den regionalen Fremdenverkehrsvereinen an den Minister für Presse und Propaganda weitergeleitet und, nachdem sie von diesem gebilligt worden sind, im Amtsblatt veröffentlicht.

Wie weit in Italien der Einfluss des Staates auf das Gastgewerbe reicht, zeigt am deutlichsten die Tatsache, dass der Betriebsinhaber, der durch Verbesserungen die Voraussetzung für die Einstufung in eine höhere Kategorie schaffen möchte, zunächst dem regionalen Fremdenverkehrsverein eine detaillierte Aufstellung der geplanten Arbeiten und den entsprechenden Kostenvoranschlag zu unterbreiten hat. Erst nach Prüfung der Gegebenheiten und der Tauglichkeit der geplanten Veränderungen gibt der regionale Fremdenverkehrsverein seine Zustimmung, nachdem vorher die technische Billigung des Ministeriums eingeholt wurde.

Falls ein Betrieb den Bedingungen, die an die ihm zugewiesene Klasse gestellt werden, nicht mehr genügt, spricht der regionale Fremdenverkehrsverein die Deklassierung aus, gegen die innerhalb von 30 Tagen Einspruch erhoben werden kann.

Das Klassifizierungsgesetz sieht ferner Strafen vor für die Nichteinhaltung des Termins, der zur Ablieferung der geforderten Angaben festgesetzt ist, für die Verweigerung der verlangten Anskünfte und für die Angabe einer falschen Kategorie. Die Geldstrafe kann dabei durch einen zeitweiligen Lizenzentzug verschärft werden.

Die Klassifizierung selbst wird kostenlos durchgeführt, aber die Gebühr für die alljährlich zu erneuernde Lizenzerteilung richtet sich nach dem Standort und der Kategorie des Betriebes.

Das italienische Klassifizierungsgesetz unterscheidet die drei Betriebsarten: Hotel (albergo), Pension (pensione) und Gasthäuser (locanda) und teilt sie in folgende Klassen ein:

Hotels:	Pensionen:	Gasthäuser:
Luxus-Kategorie	1. Kategorie	eine einzige
I. Kategorie	2. Kategorie	Kategorie
II. Kategorie	3. Kategorie	
III. Kategorie		
IV. Kategorie		

Dabei können die Pensionen in etwa mit den Hotels der nächstniederen Rangklasse verglichen werden, da sie eine bemerkenswerte Gleichheit in ihrem Milieu und ihren Unkosten aufweisen.

Im einzelnen sind die Charakteristika der verschiedenen Klassen gesetzlich folgendermassen festgelegt:

Hotels:

Luxusklasse

1. Empfangs-, Lese-, Schreib-, Aufenthalts-, Speise- und Festsaal, Bar; alle mit reicher Eleganz ausgestattet, auch in den Einzelheiten; sanitäre Anlagen entsprechend; Radioanschluss in den Zimmern.
2. Geräumige Treppen und Korridore, ausser bei Gebäuden im antiken Stil; Zentralheizung bei Winterbetrieb.
3. Zimmer in gleicher Art, wenn auch in verschiedenem Stil von grösstem Komfort wie die Gesellschaftsräume.
4. Mindestens 50% der Zimmer mit kompl. Privatbad; Ausnahmen für Hotels in Bade- und Kurorten oder wenn die Bauart die Einhaltung dieser Proportion nicht gestattet.
5. In allen anderen Zimmern (auch in Personalzimmern) fl. w.u.k. Wasser, in jedem Stockwerk eine genügende Anzahl von allgem. Bädern und W.C..
6. Lichttrufanlage.
7. Telefon in jedem Zimmer; in den Provinzhauptstädten auch für Ortsverkehr, in den übrigen Orten als Haustelefon; Telefonkabine in jedem Stockwerk.
8. Mindestens ein Gäste-, Speise- und Gepäckaufzug, Personalaufgang, ausser bei alten oder niederen Bauten.
9. Nebenbetriebe (z.B. Herren- und Damenfriseur) in dem Rang entsprechender Aufmachung.
10. Moderne Kücheneinrichtung, Kühlanlage.

11. Wäsche, Geschirr, Silber von bester Qualität und dem Milieu entsprechend.
12. Personalanzahl entsprechend der Bedeutung des Betriebes und der besonderen Ansprüche der Gäste, der grössere Teil des Personals mit Kenntnis der hauptsächlichlichen Fremdsprachen.

Kategorie I

1. Empfangs-, Lese-, Speisesaal, Bar mit Geschmack und Eleganz ausgestattet.
2. Mindestens $1/3$ der Zimmer mit kompl. Privatbad; Ausnahmen wie oben.
3. In allen anderen Zimmern fl.w.u.k.Wasser; geräuschlose Rufanlage.
4. Zentralheizung bei Winterbetrieb.
5. Allgem. sanitäre Anlagen den letzten hygienischen Anforderungen entsprechend; mindestens 1 allgem. Bad und W.C. in jedem Stockwerk.
6. Normalerweise in den Hauptstädten der Provinzen Telefon in jedem Zimmer; in den übrigen Orten eine Telefonkabine pro Stockwerk.
7. Gäste-, Personal- und Speisenaufzug; ausser bei alten oder niederen Bauten.
8. Alle Zimmer mit vornehmer, wenn auch etwas schlichterer Ausstattung.
9. Geschirr, Silber, Wäsche von erster Qualität und dem Rang des Hauses angepasst.
10. Einzeltische im Speisesaal. - Für die oberen Angestellten ist die Kenntnis der hauptsächlichlichen Fremdsprachen erforderlich; Anzahl des Personals der Bedeutung des Betriebes entsprechend und genügend für einen sorgfältigen Service.

Kategorie II

1. Genügende und gefällig ausgestattete Aufenthaltsräume.
2. Normalerweise 40 Zimmer, mit 1 Privat- oder ein allgem. Bad je 10 Zimmer, anderenfalls ein allgem. Bad und W.C. pro Stockwerk.
3. Fl.Wasser in den Zimmern, elektr. Licht und Rufanlage.
4. Allgem. sanitäre Anlagen den hygienischen Anforderungen entsprechend.

5. Gefällige Ausstattung der Zimmer; Wäsche, Silber und Geschirr angemessen.
6. Telefonanschluss.
7. Heizung bei Winterbetrieb.
8. Angemessenes Personal für eine einwandfreie Durchführung der Dienstleistungen.
9. Einzeltische im Speisesaal.

Kategorie III

1. Mindestens ein Aufenthalts- und ein Speisesaal.
2. Normalerweise 30 Zimmer.
3. Bei 30 Zimmern mindestens ein allgem. Bad, bei mehr als 30 Zimmern mind. zwei, in jedem Fall mind. ein W.C. pro Stockwerk.
4. Elektr. Beleuchtung und Rufanlage.
5. Die Betriebe sollen keinen Stall enthalten oder neben einem solchen oder ähnlichen Gebäude gelegen sein. - Sie sollen unter der ständigen Leitung des Eigentümers oder einer anderen fachkundigen Person stehen.

Kategorie IV

1. Mindestens ein Aufenthaltsraum.
2. Normalerweise nicht unter 9 und nicht über 30 Zimmer.
3. Ein allgem. Bad und Dusche; pro Stockwerk 1 W.C.
4. Elektr. Beleuchtung und Rufanlage.
5. Unter ständiger Leitung des Eigentümers oder einer anderen fachkundigen Person.

Die Hotels, die nur Beherbergung gewähren, werden nach den gleichen Richtlinien eingeteilt, unter Ausserachtlassung der für die Verpflegung erforderlichen Gegebenheiten.

Pensionen

Kategorie 1

Entspricht den Kriterien der Hotels der Kategorie II; normalerweise mehr als 30 Zimmer; mindestens ein Bad pro 10 Zimmer, jedenfalls 1 Bad und 1 W.C. pro Stockwerk.

Kategorie 2

Entspricht den Kriterien der Hotels der Kategorie III.

Kategorie 3

Entspricht den Kriterien der Hotels der Kategorie IV. -
Normalerweise zwischen 9 und 20 Zimmer; 1 allgem. Bad
und Dusche; 1 W.C. pro Stockwerk.

Gasthäuser

Die Gasthäuser sind in einer einzigen Klasse zusammengefasst und enthalten diejenigen Betriebe, die nicht unter den Hotels und Pensionen klassifiziert sind.

Die Dependancen der Hotels und Pensionen werden in der Regel eine Klasse niedriger eingestuft als der Hauptbetrieb. Ausnahmen können gemacht werden, falls besondere Umstände der Ausstattung und Lage dieselbe zufriedenstellende Bedienung der Gäste gewährleisten wie der Hauptbetrieb.

Ausnahmen können mit ministerieller Billigung zugestanden werden, wenn die gesetzlich vorgeschriebenen Bedingungen durch den Baustil oder andere Gegebenheiten unmöglich eingehalten werden können.

Da die Durchführung der Klassifizierung in den Händen der regionalen Fremdenverkehrsvereine liegt - wenn diese auch wiederum dem Fremdenverkehrskommissariat unterstellt sind - , ergibt sich daraus eine unterschiedliche Bewertung der einzelnen Betriebe in den verschiedenen Gebieten. In Mittel- und Unteritalien wird die Einhaltung der festgesetzten Kriterien etwas weniger streng genommen als in Nord- oder Zentralitalien, so dass sich innerhalb derselben Kategorie oft beträchtliche Qualitätsunterschiede bemerkbar machen. Auch aus diesem Grund ist deshalb in den letzten Jahren in Italien eine Revision der Klassifizierungsbestimmungen gefordert worden.¹⁾

Was die Preisstellung anbelangt, so muss sich jeder Be-

1) Vgl. Eine Erhebung und Untersuchung des italienischen Fremdenverkehrskommissariats über das italienische Gastgewerbe und die betreffende Gesetzgebung: "Indagine sull'attrezzatura alberghiera italiana e statunitense." 1950.

trieb an die von dem interprovinziellen Preiskomitee (Comitato Interprovinciale dei prezzi) festgesetzten Minimal- und Maximalpreise halten. Die Tarife variieren sowohl nach den Kategorien als auch nach den verschiedenen Gebieten. Die regionalen Preiskomitees, die unter dem Vorsitz der Präfekten stehen, und von denen der Preisvorschlag ausgeht, müssen ein Mitglied des örtlichen Fremdenverkehrsvereins enthalten. Jeder Betrieb ist verpflichtet, die Preise der einzelnen Zimmer durch entsprechende Tabellen und Zimmeranschlätze der Öffentlichkeit bekanntzugeben.

Im italienischen Hoteljahrbuch (Annuario degli alberghi d'Italia), als dessen Herausgeber das staatliche italienische Fremdenverkehrsamt (Ente Nazionale Industrie Turistiche) zeichnet, werden neben jedem Betrieb die zugehörige Kategorie, die Preisklasse und ausserdem noch andere Einzelheiten über seine Einrichtung angegeben.

Was die Klassifizierung der Restaurants betrifft, so existiert in Italien kein einheitliches offizielles System, sondern es bestehen einzelne Klassifizierungsregelungen, die in den verschiedenen Provinzen variieren. Im allgemeinen stellt der Restaurateur bei der örtlichen Kommission den Antrag auf Einstufung in eine gewünschte Klasse. Nach Besichtigung des Betriebes wird die entsprechende Kategorie zugeteilt und auf der Lizenz vermerkt. Die jährlich erhobene Erneuerungsgebühr für die Lizenz richtet sich in ihrer Höhe nach der Einstufung des Betriebes.

Für die Klassifizierung der Restaurants in die fünf bestehenden Kategorien werden von der Kommission folgende Charakteristika berücksichtigt: Die allgemeine Führung des Restaurants, die Anzahl der besonderen Nebenräume, die Ausstattung, die sanitären Verhältnisse, die Qualität der Bedienung, der Standard der Direktion, die Anzahl des spezialisierten Personals u.ä..

Eine offizielle Liste über die klassifizierten Restaurants besteht jedoch nicht.

Einen Überblick über den absoluten und relativen Anteil der einzelnen Kategorien an der Gesamtkapazität soll die Tabelle auf der folgenden Seite vermitteln.

Darstellung der rangmässigen Aufgliederung des
Gastgewerbes in Italien

1)

Betriebs- art	Katego- rie	Zahl d. Betr.	%ualer Anteil innerhalb der		Zahl d. Zimmer	%ualer Anteil innerhalb der		Zahl d. Betten	%ua- ler Anteil innerhalb der
			Betr. Art	Ges. Kap.		Betr. Art	Ges. Kap.		
Hotels	Luxus	41	0,7	0,2	6383	3,9	2,5	10 108	3,8
	I	257	4,1	1,1	22539	13,8	8,7	35 718	13,4
	II	955	15,2	4,2	44664	27,4	17,3	71 776	26,9
	III	1 854	29,5	8,2	46998	28,9	18,3	77 618	29,1
	IV	3 175	50,5	14,0	42380	26,0	16,5	71 567	26,8
Hotels insgesamt:		6 282	100%		162964	100%		266 787	100%
Pensionen	1	81	3,1	0,3	1789	5,0	0,7	3 040	0,7
	2	583	21,9	2,6	10519	29,6	4,1	18 036	28,9
	3	1 992	75,0	8,8	23258	65,4	9,0	41 400	66,2
	Pensionen insgesamt	2 656	100%		35566	100%		62 476	100%
Hotels und Gasthöfe	Pensionen insgesamt	8 938	39,4		198539	77,1		329 263	76,3
		13 772	60,6	60,6	58852	22,9	22,9	102 556	23,7
Unterkunfts- kapazität		22 710	100%	100%	257391	100%	100%	431 819	100%

1) Vgl. Tabelle vom 1.1.53 in: "Hotel-Restaurant vom 1.12.54,
S. 313

Die geographische Verteilung zeigt, dass die Hotelkategorien I, II und III und die Pensionen der Klasse I, die zusammen als die wesentlichen Fremdenverkehrskategorien bezeichnet werden können, sich in den Hauptgebieten des nationalen und internationalen italienischen Fremdenverkehrs konzentrieren, so vor allem in Oberitalien und an den Küstengegenden.¹⁾

f) Jugoslawien

Auch in Jugoslawien liegt die Klassifizierung des Gastgewerbes in den Händen des Staates, dessen Einfluss auf diesen Wirtschaftszweig sehr gross ist, da seit dem Jahr 1948 der Grossteil des Gastgewerbes verstaatlicht wurde, nur 1679 unbedeutendere Betriebe befinden sich noch in Privatbesitz.²⁾

Die staatliche Fremdenverkehrsorganisation "Putnik" teilt die Hotels in vier Kategorien - A, B, C und D - ein.

In der Gruppe A sind die Luxushotels und erstrangigen Häuser eingestuft, die sich in den Grosstädten und den ausgesprochenen Fremdenverkehrsorten befinden. Die Gruppe B umfasst die guten Hotels, die für den Ausländerfremdenverkehr auch noch von Bedeutung sind. Zu der Gruppe C zählen kleinere Häuser, die zwar gut geführt sind, aber keinen besonderen Komfort aufweisen. In der Gruppe D sind alle diejenigen kleineren Betriebe eingereiht, die durch ihre einfachere Ausstattung in den oberen Rangklassen nicht erfasst werden.

Die Pensionen werden ihrer Ausstattung entsprechend - nähere Informationen über die festgesetzten Bedingungen konnten nicht erlangt werden - in die Gruppen I, II und III eingeteilt.

Die Entwicklung des Fremdenverkehrs - dabei vor allem des Ausländerreiseverkehrs - hat in Jugoslawien in den letzten Jahren einen starken Aufschwung genommen, mit dem die Beherbergungskapazität nicht immer Schritt halten konnte. So besteht zwar eine Vielzahl von kleineren Betrieben, aber es mangelt an grossen und gut eingerichteten Häusern. Dieser Umstand wird

1) Vgl. Untersuchung des italienischen Fremdenverkehrskommissariats von 1950, a.a.O., Karten X - XIII, S.59-65.
2) Siehe Strauch, G.: Fremdenverkehr in Jugoslawien, in: Hotel-Restaurant 1958/2.

auch aus folgender Tabelle deutlich, die den prozentualen Anteil der einzelnen Kategorien erkennen lässt.¹⁾

Hotels		Pensionen	
Kategorie A	3,6%	Kategorie I	2,2%
Kategorie B	23,1%	Kategorie II	34,9%
Kategorie C	41,1%	Kategorie III	62,9%
Kategorie D	32,2%		

Der staatliche Einfluss erstreckt sich natürlich auch auf die Festsetzung der Preise, die nach Kategorien gestaffelt sind. In diesem Zusammenhang ist ausserdem noch von Interesse, dass die zentralistische Verwaltung, die bis 1950 vorherrschend war, dann einer dezentralistischen Organisation Platz gemacht hat.

g) Monaco

Im Fürstentum Monaco wird die Klassifizierung der Hotels von dem öffentlichen Fremdenverkehrsbüro durchgeführt, das der Regierung unterstellt ist. Diese amtliche Verwaltung erteilt die Zulassung und übernimmt auch die Überwachung der Preise. Die zugestandenen Preise richten sich nach der Ausrüstung und Führung der Betriebe.

Die Klassifizierung in Monaco erstreckt sich auf fünf Kategorien:

1. Palast-Klasse
2. Luxus -Klasse
3. 1. Klasse
4. 2. Klasse
5. 3. Klasse

Die Kriterien dieser Kategorien entsprechen im wesentlichen den Anforderungen der französischen Einteilung, nämlich den Klassen

1) Siehe Strauch, G.: a.a.O.

1. 4 Sterne Luxus
2. 4 Sterne B und C
3. 3 Sterne
4. 2 Sterne
5. 1 Stern

Da die letzte Klassifizierung auf das Jahr 1945 zurückgeht, ist eine Revision geplant, die sich noch enger an das französische System anlehnt.

Die anteilmässige Verteilung der Hotels auf die einzelnen Kategorien zeigt folgende Zusammenstellung:¹⁾

Kategorie	Zahl d. Betriebe	%	Zahl d. Zimmer	%
Palast	3	6,3	668	27
Luxus	3	6,3	298	12,0
1.Kategorie	13	27,1	734	29,0
2.Kategorie	16	33,2	509	21,0
3.Kategorie	13	27,1	ca. 274	11,0
Total	48	100,0	2483	100,0

h) Niederlande

In den Niederlanden ist eine Klassifizierung der Beherbergungsbetriebe schon seit geraumer Zeit in Vorbereitung, konnte jedoch bis jetzt wegen der vielen entgegenstehenden Schwierigkeiten noch nicht verwirklicht werden.

Die Berufsorganisation führt jedoch eine rangmässige Einstufung der Restaurants durch, die in die vier Kategorien A, B, C und D eingeteilt werden, wobei der Buchstabe D die höchste Rangstufe kennzeichnet. Als grundsätzliche Kriterien für die Bestimmung der Klasse werden folgende Gegebenheiten berücksichtigt: Der Standort, die allgemeine Führung, die Qualität der Einrichtungen und Ausstattung, der Service, das Personal, die

1) Zusammengestellt aus dem Hotelverzeichnis von Monaco, 1956.

sanitären Installationen.

In Zusammenarbeit mit dem staatlichen Fremdenverkehrsamt veröffentlicht die Berufsorganisation jährlich die besten Hotels und Restaurants. Die Preisfestsetzung liegt im Bereich des Gastgewerbes.

i) Österreich

In Österreich liegt die Klassifizierung des Gastgewerbes in den Händen der Berufsverbände. Da laut Gesetz alle Hotels, Gasthöfe und Pensionen mit mehr als 8 Fremdenbetten Pflichtmitglieder der Kammer der gewerblichen Wirtschaft sind und damit automatisch dem Fachverband der Beherbergungsbetriebe angehören - Betriebe unter 9 Betten sind Mitglieder des Fachverbandes der Gast- und Schankbetriebe - , ist eine vollkommene Erfassung der Betriebe möglich.

Die Kategorisierungsrichtlinien wurden 1951 vom Fachverband aufgestellt. Die Kriterien einer Klasse beziehen sich ausschliesslich auf Ausstattung und Führung des Betriebes, der Preis spielt für die Einstufung keine Rolle und wird von den Betriebsinhabern selbständig festgesetzt. Unter den vorgeschriebenen Betriebsmerkmalen sind Soll-Merkmale zu verstehen, von einzelnen unwesentlichen Erfordernissen kann der Fachgruppenausschuss eines Bundeslandes zeitlich dispensieren.

Der Betriebsinhaber stellt an seine Landesfachgruppe den Antrag auf Klassifizierung seines Unternehmens. Diese regionale Organisation stuft den Betrieb nach eingehender Überprüfung in die entsprechende Klasse ein und teilt das Ergebnis dem Fachverband mit.

Die österreichischen Klassifizierungsbestimmungen unterscheiden fünf Kategorien, die äusserlich durch die Buchstaben A₁, A, B, C und D gekennzeichnet werden. Die geforderten Voraussetzungen der einzelnen Klassen berücksichtigen jedoch auch den Standort des Unternehmens, da für Betriebe, die nicht in Wien und den Landeshauptstädten gelegen sind, gewisse Erleichterungen hinsichtlich der festgesetzten Bedingungen bestehen.

Die wesentlichen Merkmale der einzelnen Klassen sind folgendermassen festgelegt:

A₁ - Betriebe: (für Wien und die Landeshauptstädte)

- a) Empfangs- und Gesellschaftsräume im internationalen Luxusstandard.
- b) Personal in Reception, Portierloge, Auskunft uws. mit perfekten Kenntnissen der Hauptsprachen.
- c) Alle Gästezimmer mit Doppeltüren, fl.k.u.w.Wasser, Ferntelefon, Zimmereinrichtung im vornehmen Stil, wenn Winterbetrieb auch Zentralheizung.
- d) Summe der Privat- und allgem. Badezimmer mindestens 33% der Gesamtzimmerzahl.
- e) Appartements mit Privatsalons.
- f) Lichtsignalanlage oder Telefonverbindung für die Zimmerbedienung.
- g) In jedem Stockwerk hygienisch vollkommen einwandfreies W.C., bei mehr als 20 Zimmer 2 Anlagen.
- h) Personen- und Gepäckaufzug.
- i) Diener- und Lieferantentreppe.
- k) Safe.
- l) Tisch- und Bettwäsche, Geschirr und Silber in Luxusqualität.
- m) Moderne Kücheneinrichtung und Kühlanlage.
- n) Eigene oder Vertragsgarage.
- o) Hausbar.

Anregung: Gästebibliothek, Sportmöglichkeiten (eigener Tennisplatz, Schwimmbad, Golfplatz usw.)

Ausnahmen für Betriebe ausserhalb Wiens und der Landeshauptstädte:

- ad c) nur 50% der Gästezimmer mit Ferntelefon,
- ad d) nur 20% der Gesamtzimmerzahl.

A - Betriebe: (für Wien und die Landeshauptstädte)

- a) Empfangs- und Gesellschaftsräume mit modernem Komfort.
- b) Personal in Reception, Portierloge, Auskunft usw. mit perfekten Hauptsprachkenntnissen.
- c) Alle Gästezimmer mit Doppeltüren, f.w.u.k.Wasser und Ferntelefon, gediegene und moderne Zimmereinrichtung, wenn Winterbetrieb auch Zentralheizung.
- d) Summe der Privat- und allgem. Badezimmer mindestens 20% der Gesamtzimmerzahl.
- e) Appartements mit Privatsalons.
- f) Moderne Signalanlage für die Zimmerbedienung oder Telefonverbindung.

- g) In jedem Stockwerk hygienisch vollkommen einwandfreies W.C., bei mehr als 20 Zimmer 2 Anlagen.
- h) Personen- und Gepäckaufzug.
- i) Diener- und Lieferantenaufgang.
- k) Safe.
- l) Tisch- und Bettwäsche, Geschirr und Silber in erster Qualität.
- m) Moderne Kücheneinrichtung und Kühlanlage.
- n) Eigene oder Vertragsgarage.

Anregung: Gästebibliothek, Sportmöglichkeiten.

Ausnahmen für Betriebe ausserhalb Wiens und der Landeshauptstädte:

- ad c) nur 30% der Zimmer mit Ferntelefon,
- ad d) mindestens 15% der Gesamtzimmerzahl,
- ad h) Gepäckaufzug kann entfallen.

B - Betriebe: (für Wien und die Landeshauptstädte)

- a) Gut ausgestattete Empfangs- und Gesellschaftsräume.
- b) Ständiger Portiers- bzw. Empfangsdienst, Bedienungspersonal mit Hauptsprachenkenntnissen.
- c) Gediegene Zimmereinrichtung, alle Zimmer mit fl.w.u.k. Wasser, elektr. Klingelanlage, bei Winterbetrieb Zentral- oder Etagenheizung.
- d) Mindestens 10% der Zimmer mit Privatbad.
- e) Womöglich Telefonanschluss in den Zimmern, sonst auf den Gängen.
- f) In jedem Stockwerk ein einwandfreies W.C.
- g) In jedem Stockwerk ein allgem. Bad.
- h) Personenaufzug.
- i) Safe.
- k) Tisch- und Bettwäsche, Geschirr und Besteck in einwandfreier Qualität.
- l) Einwandfreie Kücheneinrichtung und Kühlanlage.

Anregung: Gästebibliothek, Ausbau des Telefonanschlusses in den Zimmern.

Ausnahmen für Betriebe ausserhalb Wiens und der Landeshauptstädte:

- ad c) "möglichst" Zentral- oder Etagenheizung,
- ad d) mindestens 5% der Zimmer mit Privatbad,
- ad e) nur auf den Gängen Telefonanschluss,
- ad h) Personenaufzug nur, wenn das Hotel mehr als 2 Stockwerke hat.

C - Betriebe: (für Wien und die Landeshauptstädte)

- a) Ein Aufenthaltsraum für Gäste.
- b) Ständiger Portiers- bzw. Empfangsdienst, einzelne Personen des Personals mit Hauptsprachkenntnissen.
- c) Gute und zweckmässige Zimmereinrichtung, 30% der Zimmer mit fl.w.u.k.Wasser, einwandfreie Heizmöglichkeit in allen Zimmern, elektr. Klingelanlage.
- d) Elektr. Licht in allen Räumen.
- e) In jedem Stockwerk ein allgem. Bad mit entsprechender Einrichtung.
- f) In jedem Stockwerk ein einwandfreies W.C.
- g) Telefonanschluss im Haus.
- h) Tisch- und Bettwäsche, Geschirr und Besteck in einwandfreier Qualität.
- i) Safe; eventuell entsprechende Hotelkasse für Gäste.
- k) Hygienische Kücheneinrichtung und Kühlanlage.

Ausnahmen für Betriebe ausserhalb Wiens und der Landeshauptstädte

ad c) statt f.w.u.k.Wasser nur fl.Wasser.

D - Betriebe:

Unter die Kategorie D fallen alle Betriebe, die nicht in die vorhergehenden Klassen eingestuft werden können.

Der jährlich herausgegebene Hotelführer umfasst so ziemlich alle Mitgliedsbetriebe und kennzeichnet sie sowohl hinsichtlich ihrer rangmässigen Einstufung als auch hinsichtlich der geforderten Preise, die aber lediglich den Charakter einer für eine bestimmte Zeit geltenden Offerte besitzen.

Aus folgender Zusammenstellung ergibt sich ein Überblick über die Anteile der einzelnen Kategorien an der Gesamtkapazität:¹⁾

1) Zusammenstellung aus dem österreichischen Hotelbuch 1956/57; erfasst sind rund 85% der Mitgliedsbetriebe.

Kategorie	Zahl d. Betriebe	%	Zahl d. Betten	%
A ₁	22	0,4	2 533	1,7
A	178	3,5	16 883	11,1
B	524	10,3	28 502	18,8
C	1 553	30,4	48 855	32,1
D	2 825	55,4	55 225	36,3
	5 102	100,0	151 998	100,0

Österreich gehört zu den wenigen Ländern, in denen die Führung der Bezeichnung "Hotel" offiziell geregelt ist. Eine Verordnung des Bundesministers für Handel und Verkehr aus dem Jahre 1937 sichert das Recht, die Bezeichnung "Hotel" im geschäftlichen Verkehr zu verwenden, nur dem Betrieb zu, der bestimmte Voraussetzungen erfüllt.

Das Hotel muss zunächst regelmässig die folgenden Betriebsmerkmale aufweisen:

1. Betriebe in Wien müssen mindestens 50 Fremdenzimmer, in anderen Orten mindestens 30 Fremdenzimmer haben.
2. Hygienisch einwandfreie W.C. in jedem Stockwerk.
3. Elektrisches Licht im ganzen Haus.
4. Fernsprecheinrichtung.
5. Lichtruf- oder Klingelanlage für Bedienung in jedem Fremdenzimmer.
6. Von eventuellem Schanklokal getrennten Speise- oder Frühstücksraum.

Ausserdem muss der Betrieb von folgenden Voraussetzungen mindestens zwei erfüllen:

7. In Wien mindestens 2/3, in den übrigen Orten mindestens 1/3 der Zimmer mit fl.w.u.k. Wasser ausgestattet.
8. Mindestens 2/3 der Zimmer mit Zentralheizung.
9. Mindestens ein Gesellschaftsraum, z.B. Halle, Lese- oder Schreibzimmer.
10. Mindestens ein allgem. Badezimmer in jedem Stockwerk.

Ausnahmen für die Führung der Bezeichnung "Hotel" können

bei rücksichtswürdigen Fällen gemacht werden, z.B. wenn die Anzahl der geforderten Zimmer nicht erreicht oder wenn nicht über elektrisches Licht im ganzen Haus verfügt wird.

Die Bezeichnung "Hotel" wird auch nur solchen Betrieben zuerkannt, deren Konzession nicht zeitlich beschränkt ist. Die Kennzeichnung eines Betriebes als "Hotel" gewährt somit eine gewisse Qualitätsgarantie; denn das Recht zu dieser Firmierung kann von der Gewerbebehörde entzogen werden, wenn der Betrieb die vorgeschriebenen Voraussetzungen nicht erfüllt oder wenn er es trotz wiederholter Mahnung gröblich und beharrlich unterlässt,

- "a) den zeitgemässen Ansprüchen an Bequemlichkeit, Wohnlichkeit und Sauberkeit hinsichtlich Einrichtung der Fremdenzimmer Rechnung zu tragen,
- b) für die Auskunfterteilung, Zimmeranweisung und den Nachtdienst bei Ankunft und Abreise der Gäste entsprechend vorzusorgen,
- c) soweit es sich um Betriebe mit offenkundig überwiegendem internationalem Reisepublikum handelt, auch entsprechend fremdsprachiges Personal anzustellen." 1)

Zusammenfassend darf festgestellt werden, dass Österreich zu den wenigen Ländern gehört, deren Gastgewerbe nicht durch administrative Stellen, sondern durch Berufsverbände klassifiziert wird. Hervorzuheben ist dabei nochmals, dass sich die Einstufung der Betriebe nur nach ihrer Ausstattung und Führung richtet und die Preisstellung vollkommen unberücksichtigt und unbeeinflusst bleibt.

k) Portugal

In Portugal geht die offizielle Klassifizierung des Gastgewerbes auf einen Erlass aus dem Jahre 1930 zurück, der durch spätere gesetzliche Bestimmungen ergänzt wurde. Dem nationalen Sekretariat für Information, Kultur und Fremdenverkehr als oberster Instanz unterstehen alle Fremdenverkehrseinrichtungen. Die amtliche Klassifizierung der gastgewerblichen Betriebe liegt in

1) Verordnung des Bundesministers für Handel und Verkehr, BGBl 1937, Nr.377, über die Führung der Bezeichnung "Hotel".

den Händen eines staatlichen Fremdenverkehrsbüros, dessen Befugnisse durch das Gesetz Nr.2 073 aus dem Jahre 1954 geregelt wurden. So obliegt dieser Organisation die Erstellung von entsprechenden Bestimmungen, die Überwachung der Führung von gastgewerblichen Betrieben, die Entscheidung über die Einstufung der Unternehmen, die Festsetzung der verpflichtenden Mindestpreise und die Entscheidung über die Massnahmen, die vorhandene Unzulänglichkeiten beseitigen können. Das staatliche Fremdenverkehrsbüro übernimmt durch eine ständige Kontrolle der registrierten Betriebe die Gewähr dafür, dass die festgesetzten Bedingungen der einzelnen Kategorien eingehalten werden; bei Verletzung der Bestimmungen sind Geldstrafen oder auch eine zeitweilige Schliessung des Betriebes zu erwarten. Daneben erteilt diese Stelle die Erlaubnis für Neu-, Erweiterungs- und Umbauten von gastgewerblichen Betrieben einschliesslich der 2.Rangklasse.

Nach dem Klassifizierungsgesetz wird die Vielfalt der gastgewerblichen Unternehmen in mehrere Betriebsgruppen aufgeteilt:

- a) Die Beherbergungsbetriebe werden unterschieden nach Hotels, "Pousadas" (Staatsbetriebe), Gasthöfen und Pensionen.
- b) Unter die Verpflegungsbetriebe fallen Restaurants und andere Speise- und Schankbetriebe, wie Cafés, Teestuben, Bier- und Weinausschankstätten, Kabarettts und Bars.

Die Hotels, Pensionen, Restaurants und die übrigen Verpflegungsbetriebe werden durch das staatliche Fremdenverkehrsbüro in folgende Rangklassen eingeteilt:

- 1. Luxus - Klasse
- 2. 1. Klasse
- 3. 2. Klasse
- 4. 3. Klasse

Die Hotels der Luxus- und der 1.Klasse können dabei nochmals in die Untergruppen A und B aufgespalten werden.

Die Restaurants können ausserdem noch, ihren speziellen Charakteristika und Dienstleistungen entsprechend, durch die Bezeichnungen "typisch" und "regional" in ihren Eigenarten näher erläutert werden.

Die Einstufung der Betriebe in die einzelnen Rangklassen erfolgt an Hand festgesetzter Mindestbedingungen hinsichtlich Ausstattung und Führung der Unternehmen. Diese Merkmale, die in Zusammenarbeit mit der Berufsorganisation aufgestellt werden, können in ihren Einzelheiten leider nicht dargelegt werden, da die entsprechenden Regelungen im Zeitpunkt der Fertigstellung dieser Arbeit gerade einer Revision unterworfen wurden.

Die Veröffentlichung der Bezeichnungen und Klassifizierung der Unternehmen wird in der offiziellen Amtszeitung, dem "Diario do Governo", vorgenommen. Ausserdem gibt das nationale Sekretariat für Information, Kultur und Fremdenverkehr jährlich einen Hotelführer heraus, der neben der Rangbezeichnung und den Minimum- und Maximumpreisen für die einzelnen Dienstleistungen besondere Einrichtungen, wie Garagen usw., hervorhebt.

Innerhalb von drei Jahren wird die Bezeichnung und Einstufung der Betriebe nach einer Inspektion durch das Fremdenverkehrsbüro einer Revision unterzogen, um eine Übereinstimmung des Leistungsstandards mit der zugeordneten Rangklasse zu gewährleisten. Auch der Antrag auf Verbesserung der Kategorie wird durch eine Besichtigung geprüft.

Die Verwendung ausländischer Bezeichnungen im Firmennamen ist gesetzlich verboten und Beifügungen wie Grand-, Palast- oder Fremdenverkehrshotel bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung. Auch in Portugal unterliegt die Bezeichnung "Hotel" dem gesetzlichen Schutz und darf nur gebraucht werden, wenn die Erfüllung der vorgeschriebenen Bedingungen durch eine Kommission, der auch ein Mitglied des Berufsverbandes angehört, bestätigt wird. Die Bezeichnung "Residencial" entspricht dem Typ des "Hotel garni".

Die nationale Eigenart wird in zwei weiteren Begriffen deutlich. So sind die staatlichen "Pousadas" zu nennen, die Eigentum des nationalen Sekretariats für Fremdenverkehr sind und von Pächtern geführt werden. Sie sind in landschaftlich

reizvollen Gegenden errichtet und sollen sowohl in ihrem Baustil und ihrer Einrichtung als auch in der Auswahl ihrer Speisen den regionalen Charakter betonen. Sie sind vor allem auf den motorisierten Reisenden mit kurzer Aufenthaltsdauer abgestimmt, der eine schlichte, aber behagliche Unterkunft sucht. Diese Unternehmen wie auch die "Estalagens" - ebenfalls Landgasthöfe, aber in privater Hand - ähneln in ihrer ganzen Zwecksetzung den schon erwähnten "Logis de France"-Betrieben in Frankreich.

Wie sehr dem portugiesischen Staat an einer Förderung des Fremdenverkehrs gelegen ist, beweisen die gesetzlichen Regelungen über jene gastgewerblichen Betriebe, die als "von Bedeutung für den Fremdenverkehr" klassifiziert sind. Diese Charakterisierung wird an jene Unternehmen verliehen, die durch ihren Standort, den Standard ihrer Ausstattung und ihrer Dienstleistungen sowie andere qualitative Faktoren in hohem Mass als Zentren des nationalen und internationalen Fremdenverkehrs angesprochen werden können. Die so gekennzeichneten Betriebe werden in grosszügiger Weise staatlich gefördert durch steuerliche Begünstigungen wie auch durch Zollfreiheit für alle eingeführten Waren, die bei Neu- und Umbauten Verwendung finden und im eigenen Land nicht zu gleichen Bedingungen beschafft werden können. Ausserdem kommt die staatliche Förderung dieser Fremdenverkehrsbetriebe in der Beteiligung öffentlicher Stellen an Neu- und Umbauten und in der Gewährung günstiger Kredite zum Ausdruck.

Wie eng in Portugal die Verbindung zwischen Staat und Fremdenverkehrswirtschaft ist, zeigt auch die gesetzliche Bestimmung, nach der dem staatlichen Fremdenverkehrsbüro ein Mitspracherecht bei Kollektivbeschlüssen des Hotelgewerbes zugestanden wird, wodurch eine weitgehende Einflussnahme des Staates auf diesen Wirtschaftszweig gewährleistet wird.

Die Tabelle auf der folgenden Seite gibt eine Übersicht über die rangmässige Aufgliederung der Gesamtkapazität.

Darstellung der rangmässigen Aufgliederung des
Gastgewerbes in Portugal 1)

Betriebs- art	Kategorie	Zahl d. Betriebe	%-ualer Anteil innerhalb der	Zahl d. Zimmer	%-ualer Anteil innerhalb der	Betr. Art	Ges. Kapa- zität
Hotels	Luxus	7	4,0	597	6,0	2,4	2,4
Hotels	1.Klasse	33	18,6	2 492	25,0	9,8	9,8
Hotels	2.Klasse	45	25,4	2 627	26,3	10,4	10,4
Hotels	3.Klasse	92	52,0	4 259	42,7	16,8	16,8
Hotels insges.		177	100%	9 975	100,0%		
Pensionen	Luxus	2	0,2	31	0,2	0,1	0,1
Pensionen	1.Klasse	145	12,4	2 268	15,0	8,9	8,9
Pensionen	2.Klasse	330	28,1	5 210	34,5	20,5	20,5
Pensionen	3.Klasse	696	59,3	7 614	50,3	30,0	30,0
Pensionen insges.		1.173	100%	15 123	100%		
Staatl.Gasthöfe		10	0,7	76		0,3	0,3
Priv.Gasthöfe		21	1,5	207		0,8	0,8
Gesamtkapazität		1.381	100%	25.381		100%	100%

1) Zusammenstellung des nationalen Sekretariats für Informationen, Kultur
und Fremdenverkehr über die Beherbergungskapazität in Portugal, 1956.

1) Spanien

Auch in Spanien untersteht die Klassifizierung des Gastgewerbes der staatlichen Verwaltung, die durch das Generaldirektorat für Fremdenverkehr, "Dirección General del Turismo", repräsentiert wird. Die Durchführung der Klassifizierung obliegt in den verschiedenen Provinzen Inspektoren, die dem Arbeitsministerium unterstellt sind.

Das spanische Gastgewerbe ist in einer Körperschaft des öffentlichen Rechtes, der staatlich gelenkten Dachorganisation "Sindicato Nacional de Hosteleria y Similares" zusammengefasst. Dieser Berufsverband vertritt die Interessen seines Wirtschaftszweiges in wirtschaftlicher wie in sozialer Hinsicht. In den einzelnen Ausschüssen sind sowohl Arbeitgeber als auch Arbeitnehmer vertreten. Die sozialen Themen erstrecken sich auf Fragen der Besoldung, der Arbeitsregelung, der Berufsausbildung usw., während die wirtschaftliche Funktion in dem Studium und der Bearbeitung der Probleme besteht, die sich auf die Preisfestsetzung, steuerliche Belastung, Eröffnung neuer Unternehmen, Klassifizierung, Aufnahmefähigkeit des Marktes usw. beziehen.

Die Aufgabe des Generaldirektorats ergibt sich vor allem aus der Koordination der einzelnen Interessen im Hinblick auf das allgemeine und nationale Ziel der Fremdenverkehrsförderung. Die Billigung und Überwachung der festgesetzten Preise und die Kontrolle der Leistungen gehören zu den hauptsächlichen Funktionen des staatlichen Organes.

Die Einstufung der Unternehmen in die einzelnen Kategorien erfolgt unter Berücksichtigung folgender Faktoren: der wirtschaftlichen Bedeutung, des Standortes und der Lage, des Einrichtungsstandards, des Umsatzes, des Rufes und der zugebilligten Preise des Betriebes.

Zunächst werden in Spanien acht verschiedene Betriebsarten unterschieden, die ihrerseits wieder in verschiedene Rangklassen aufgeteilt werden:

I. Hotels (Hotels, "Albergues" und "Paradores" als Staatsbetriebe), Pensionen ("Pensions, Fondas, Casas de huéspedes, Posadas")

a) Hotels, Albergues, Paradores

1. Luxusklasse
2. 1.Klasse A
3. 1.Klasse B
4. 2.Klasse
5. 3.Klasse

b) Pensionen, Fondas, Casas de huéspedes, Posadas

1. Luxusklasse (Pensionen)
2. 1.Klasse (Pensionen und Fondas)
3. 2.Klasse (Pensionen und Fondas)
4. 3.Klasse (Pensionen und Fondas)
5. Casas de huéspedes und Posadas, die von den vorhergehenden Klassen nicht erfasst wurden

II. Hotels in Kur- und Badeorten

1. Luxusklasse
2. 1.Klasse A
3. 1.Klasse B
4. 2.Klasse
5. 3.Klasse

III. Restaurants und Speiselokale ("auberges, Casas de comidas" Cafés, Restaurants)

1. Luxusklasse
2. 1.Klasse
3. 2.Klasse
4. 3.Klasse
5. 4.Klasse
6. 5.Klasse (Casas de comidas, auberges mit Verpflegungsbetrieb)

IV. Cafés, Espressos, Bars, andere Schank- und Eisbetriebe

1. Spezialklasse A
2. Spezialklasse B
3. 1.Klasse
4. 2.Klasse
5. 3.Klasse
6. 4.Klasse

V. Teestuben und Festsäle

1. Luxusklasse
2. 1.Klasse

3. 2.Klasse
4. 3.Klasse

VI. Wirtschaften ohne Verpflegungsbetrieb

VII. Clubs und Casinos

1. 1.Klasse
2. 2.Klasse
3. 3.Klasse
4. 4.Klasse

VIII. Billardsäle

- a) mit Verpflegungsbetrieb und Ausschankstätte
- b) ohne " " "

Die Grundlagen der Klassifizierung beruhen auf einer ministeriellen Verordnung vom 8.4.1939, wobei die wesentlichen Bedingungen für die hauptsächlichsten Betriebsarten, die 1953 revidiert wurden, folgendermassen festgelegt wurden:

Hotels

Luxusklasse

Betriebe mit grossem Luxus, peinlicher Sauberkeit, zahlreichen Aufenthalts- und Gesellschaftsräumen, grossem Speisesaal; Zentralheizung, kompl. Privatbädern und Telefon in allen Zimmern, perfekten sanitären Anlagen; Zimmer mit grosser Bequemlichkeit, Leinenwäsche; Luxusappartements; exzellente Küche, ausgezeichnete Bedienung; allgem. Installationen dem letzten Fortschritt entsprechend; geschultes und qualifiziertes Fachpersonal.

Nur die Hotels dieser Kategorie dürfen die Beifügungen "Palast", "Imperial", "Real" verwenden.

1. Klasse A:

Noch Luxushotels; grösste Reinlichkeit; Aufenthalts- und Gesellschaftsräume, Heizung, grosser Speisesaal; kompl. Privatbäder für mindestens 50% der Zimmer; fl.w.u.k. Wasser und Telefon in allen Zimmern; perfekte sanitäre Anlagen; gute Küche; vorzügliche Bedienung; komfortable Zimmer, Leinenwäsche. Getrennter Empfangs- und Portiersdienst mit männlichem Personal besetzt.

Der Zusatz "gran" darf nicht von Hotels einer niederen

Stufe gebraucht werden.

1. Klasse B:

Moderne oder modernisierte Hotels, gründliche Reinlichkeit, Gesellschaftsraum, Heizung, grosser Speisesaal, kompl. Privatbäder für 1/3 der Zimmer, fl.w.u.k.Wasser und Telefon in allen Zimmern, gute Betten, komfortable Zimmer, ausgezeichnete sanitäre Anlagen, gute Küche, getrennter Empfangs- und Portiersdienst.

2. Klasse:

Moderne oder modernisierte Hotels mit mittlerem Komfort, sauber; Aufenthaltsraum, Heizung, Bäder für 1/4 der Zimmer oder zwei Bäder pro Stockwerk, fl.w.u.k.Wasser und Telefon in allen Zimmern, gute sanitäre Anlagen; gute Küche. Empfangs- und Portiersdienst.

3. Klasse:

Einfache Hotels mit relativem Komfort, sauber; Aufenthaltsraum, annehmbare Küche, Heizung, Bad in jedem Stockwerk, fl.w.u.k.Wasser in allen, Telefon in einigen Zimmern, allgem. Telefon, ausreichende sanitäre Anlagen; gute Küche; Empfangs- und Portiersdienst.

Pensionen und Gasthöfe ("Fondas"):

Unter diese Betriebsart werden jene Unternehmen gezählt, deren Organisation einen familiären Charakter trägt. Sie können auf einen öffentlichen Speisesaal verzichten, Mahlzeiten oft im familiären Kreis, das Personal kann begrenzt sein.

Luxusklasse: (nur Pensionen)

Moderner Komfort, sorgfältige Reinlichkeit, Aufenthaltsraum, Heizung, manche Zimmer mit Privatbad, allgem. Bäder in allen Stockwerken; fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern, ebenso Telefon, gute sanitäre Anlagen; gute Küche.

1. Klasse:

Moderner Komfort, sorgfältige Reinlichkeit, Aufenthaltsraum, Heizung, allgem. Bäder in allen Stockwerken; fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern, gute sanitäre Anlagen; gute Küche.

2. Klasse:

Mittlerer Komfort, Reinlichkeit, Aufenthaltsraum, Heizung, ein allgem. Bad pro Stockwerk, fl.Wasser in allen Zimmern,

gute sanitäre Anlagen.

3. Klasse:

Mindestkomfort, Reinlichkeit, mindestens ein allgem. Bad und gepflegte sanitäre Anlagen.

Fremdenheime ("Casas de huespedes") und Gasthöfe ("Posadas"):

Unter diese Gruppe fallen alle diejenigen Betriebe, die nicht in die oben erwähnten Kategorien eingegliedert werden können.

Als besondere Eigenart Spaniens sind noch die von dem Generaldirektorat für Fremdenverkehr eingerichteten staatlichen Beherbergungsbetriebe zu nennen; diese sog. "paradores" und "albergues" sind zum Teil in alten Schlössern und Klöstern, aber auch in Neubauten untergebracht und sollen dem Gast an landschaftlich oder künstlerisch bevorzugten Orten eine gute Unterkunft zu mässigen Preisen bieten. Darüber hinaus sollen sie Modelle für das Beherbergungsgewerbe sein und die an manchen Orten fehlende Privatinitiative ersetzen. Der von der spanischen Fremdenverkehrszentrale herausgegebene Hotelführer von 1955 erwähnt neben den rund 1200 für den Fremdenverkehr wesentlichen Hotels 28 solcher staatlicher Unternehmen.

Nach einer Zusammenstellung aus dem Jahre 1954 zeigt die Aufteilung der spanischen Hotel- und Pensionskapazität das auf der nächsten Seite wiedergegebene Bild.

m) Ungarn

Nach der Verstaatlichung des Gastgewerbes in Ungarn wurden sämtliche Betriebe einer Klassifizierung unterworfen, die natürlich ebenfalls in den Händen des Staates liegt.

Die Einteilung der Beherbergungsunternehmen in die einzelnen Rangklassen erfolgt unter Berücksichtigung verschiedener Faktoren, wie der Lage des Hotels, des Wertes und Zustandes der Zimmereinrichtung, des Vorhandenseins von Gesellschaftsräumen, der Zahl der Badezimmer, der Qualität der Bedienung und der Küche, der Zahlungsfähigkeit der Gäste und der allgemeinen Füh-

1)

Darstellung der rangmäßigen Aufgliederung des Gastgewerbes in Spanien

Betriebs- art	Kategorie	Zahl der Betriebe	%-ualer Anteil innerhalb der	Zahl der Zimmer	%-ualer Anteil innerhalb der	Betr. Art	Ges. Kap.
Hotels	Luxusklasse	45	3,6	7.031	12,5		3,8
Hotels	1.Klasse A	112	9,0	8.570	15,2		4,6
Hotels	1.Klasse B	191	15,4	9.838	17,5		5,3
Hotels	2.Klasse	457	36,8	18.218	32,3		9,7
Hotels	3.Klasse	437	35,2	12.700	22,5		6,8
Hotels insges.		1.242	100%	56.357	100%		
Pensionen	Luxusklasse	70	0,6	975	0,8		0,5
Pensionen	1.Klasse	349	3,0	5.529	4,2		3,0
Pensionen	2.u.3.Klasse	11.252	96,4	123.772	95,0		66,3
Casas de hspedes u.Posadas							
Pensionen u. Gasthöfe insges.		11.671	100%	130.276	100%		
Gesamtkapazität		12.913	100%	186.633	100%		

1) Tabelle vom 31.12.1954 aus der spanischen Hotelzeitschrift "Hostal",
5.Jahrgg., Nr.59 vom Juni, Juli, August 1955, S.3

rung des Hauses. Die näheren Einzelheiten über die Erfordernisse der einzelnen Kategorien konnten leider nicht ermittelt werden.

Auf der Grundlage der oben erwähnten Kriterien werden die Betriebe dann in fünf Preiskategorien eingestuft:

1. Superklasse
2. Klasse A
3. Klasse B
4. Klasse C

In einer zusätzlichen Klasse sind jene Betriebe zusammengefasst, die sich auf Grund ihres geringeren Niveaus nicht in eine der oben erwähnten Kategorien einordnen lassen.

Auch die Restaurants, Cafés und Ausschankstätten sind in vier Kategorien eingeteilt.

Laut Gesetz muss jeder Betrieb seine Klassifizierung beim zuständigen Stadt- oder Gemeinderat verlangen, der nach einer Überprüfung des Unternehmens die Einstufung vornimmt. Darüber hinaus werden die Betriebe ständig auf Reinlichkeit, Gästedienst und allgemeinen Betriebsablauf kontrolliert, um einen gleichbleibenden Standard zu gewährleisten.

2. In aussereuropäischen Ländern

Auch in verschiedenen aussereuropäischen Ländern wurde bereits eine offizielle Klassifizierung des Gastgewerbes eingeführt. Derartige Regelungen bestehen z.Zt. in Ägypten, Indien, Israel, dem Libanon, Marokko, Neuseeland, Peru und Uruquay.

a) Ägypten

Die Klassifizierung in Ägypten stützt sich auf ein Gesetz aus dem Jahre 1956, das ausserdem verschiedene Fragenkreise des Hotelgewerbes aufgreift, wie z.B. die Führung des Betriebes, Personalprobleme, die gegenseitigen Verpflichtungen zwischen den Gästen und der Betriebsleitung (Anmeldepflicht usw.),

die Gewährung von Darlehen u.ä..

Auch hier untersteht das gesamte Fremdenverkehrswesen der staatlichen Verwaltung. Die Entscheidung über die Einstufung trifft eine besondere Kommission, die sich aus dem Generaldirektor der staatlichen Fremdenverkehrsverwaltung, zwei Mitgliedern der Berufsorganisation der Fremdenverkehrsbetriebe (Hotels und Reisebüros bzw. Verpflegungsbetriebe) und zwei Funktionären der Fremdenverkehrsverwaltung zusammensetzt.

Die Charakteristika der einzelnen Kategorien hinsichtlich des Standortes, der komfort-technischen Ausstattung, der Anzahl des Personals und der Zimmer sowie anderer Bedingungen wurden von der Berufsorganisation zusammengestellt und nach eventuellen Veränderungen durch ministeriellen Erlass rechtskräftig. Fehlende Kriterien ziehen sofort eine Degradierung nach sich, während eine Höhereinstufung den Nachweis entsprechender Verbesserungen voraussetzt.

Jeder gastgewerbliche Betrieb muss der staatlichen Fremdenverkehrsverwaltung die geforderten Freise, differenziert nach den einzelnen Leistungen seiner Unterkunfts- wie auch Verpflegungsabteilung, mitteilen, und diese setzt nach Veränderung oder Billigung endgültig die Tarife fest, die der Betrieb keinesfalls überschreiten darf. Über einen möglichen Einspruch seitens des Betriebsinhabers sowohl hinsichtlich der Preise als auch der rangmässigen Einstufung entscheidet eine Beschwerdekommision, die sich aus Vertretern des staatlichen Fremdenverkehrsbüros und der Berufsorganisation zusammensetzt.

Die Kontrolle über die Einhaltung der preislichen und qualitativen Bestimmungen wird von Funktionären der Fremdenverkehrsverwaltung ausgeübt. Die Verletzung der gesetzlichen Regelungen wird mit teils beträchtlichen Geldstrafen geahndet.

Der Klassifizierung unterworfen sind alle Hotels, Pensionen, Gasthäuser und Verpflegungsbetriebe, die dem Aufenthalt von Fremden dienen und eine offizielle Zulassung besitzen.

Die Hotels werden in fünf, die Pensionen in drei Rangklassen eingeteilt. Die Kriterien der einzelnen Kategorien wurden - vorbehaltlich einiger Änderungen - folgendermassen festgelegt:

Hotels:

Luxusklasse:

Jedes Zimmer mit Privatbad und Telefon; mind. ein Luxus-apartement mit Salon in jedem Stockwerk; Telefonzentrale; Restaurant à la carte und au menu; Bar; Empfangs- und Lesesalon; Empfangs- und Portiersdienst, Kasse, Wechselstelle; Zentralheizung und Klimaanlage je nach Standort und Öffnungszeit; Teppiche in den Zimmern, Gängen und Gesellschaftsräumen; Mobiliar und Zubehör im Luxusstil; Gäste- und Personalaufzug; Herren- und Damenfriseur, Buchhandlung, Blumengeschäft, Briefkasten im Hotel; Mindestproportion: Anzahl der Zimmer zu Zahl des Personals = 1 zu 1,5; Standort in einem Fremdenverkehrsgebiet.

1. Klasse (4 Sterne):

Mindestens 75% der Zimmer mit Privatbad, der Rest mit fl. w.u.k.Wasser; je ein allgem. Bad pro 4 Zimmer ohne Privatbad; je ein allgem. W.C. pro 10 Zimmer ohne W.C.; einige Zimmer mit Salon; Telefon in allen Zimmern; Telefonzentrale; Restaurant à la carte und au menu; Bar, Empfangs- und Lesesalon; Empfangs- und Portiersdienst, Kasse; Frisiersalon; Teppiche in den Zimmern, Gesellschaftsräumen und der Halle; Mobiliar und Zubehör von sehr guter Qualität; Gästenaufzüge; gute Lage; Personalanzahl = Zimmerzahl.

1. Klasse (3 Sterne):

Mindestens 50% der Zimmer mit Privatbad, in den übrigen fl.w.u.k.Wasser; ein allgem. Bad je 8 Zimmer ohne Privatbad; ein allgem. W.C. je 10 Zimmer ohne W.C.; 75% der Zimmer mit Telefon und eine Telefonkabine pro Etage; Telefonzentrale; Restaurant; Bar; ein Salon; Empfangs- und Portiersdienst, Kasse; Teppiche in den Zimmern, dem Salon und der Halle; Mobiliar und Zubehör von guter Qualität; ein Gästenaufzug; gute Lage; Personalzahl = Zimmerzahl.

2. Klasse (2 Sterne):

Privatbäder oder Duschen für 40% der Zimmer, die übrigen mit fl.w.u.k.Wasser; ein allgem. Bad je 10 Zimmer ohne Privatbad; ein allgem. W.C. je 10 Zimmer ohne W.C.; 50% der Zimmer mit Telefon und eine Telefonkabine pro Etage; Telefonzentrale; Restaurant; Bar; ein Salon; kombiniertes Empfangs-, Portier- und Kassenservice; Teppiche in den Zimmern; Mobiliar und Zubehör komfortabel; ein Gästenaufzug; angenehme Lage; Personalanzahl = Hälfte der Zimmerzahl.

2. Klasse (1 Stern):

Fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern; ein allgem. Bad oder

Dusche je 5 Zimmer; ein allgem. W.C. je 10 Zimmer; eine Telefonkabine pro Etage, Telefonzentrale; Café; Salon oder Halle; komb. Empfangs-, Portiers- und Kassenservice; Teppiche in den Zimmern; angemessenes Mobiliar und Zubehör; Personalanzahl = $\frac{1}{3}$ der Zimmerzahl.

Pensionen: Darunter fallen alle Betriebe, die keinen eigenen Eingang haben.

1. Klasse:

Privatbäder oder Duschen für 50% der Zimmer; die übrigen mit fl.w.u.k.Wasser; allgem. Bad je 4 Zimmer ohne Privatbad; allgem. W.C. je 10 Zimmer ohne W.C.; 50% der Zimmer mit Telefon, eine Telefonkabine pro Etage, Telefonzentrale; Speisesaal; Salon; komb. Empfangs-, Portiers- und Kassendienst; Heizung entsprechend der Lage und Öffnungszeit; Teppiche in den Zimmern und im Salon; komfortables Mobiliar und Zubehör; Gästenaufzug je nach Stockwerk; gute Lage; Personalanzahl = Hälfte der Zimmerzahl.

2. Klasse:

Privatbad oder Dusche für 25% der Zimmer; die übrigen mit fl.w.u.k.Wasser; allgem. Bad oder Dusche je 8 Zimmer ohne Privatbad; allgem. W.C. je 10 Zimmer; Telefonkabine in jedem Stockwerk, Telefonzentrale; Speisesaal; Salon; Teppiche in den Zimmern und im Salon; angemessenes Mobiliar und Zubehör; ein Gästenaufzug je nach Stockwerk; Personalanzahl = $\frac{1}{3}$ der Zimmerzahl.

3. Klasse:

Fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern; allgem. Bad oder Dusche je 5 Zimmer ohne Privatbad; Telefonkabine pro Etage, Telefonzentrale; angemessenes Mobiliar und Zubehör; Gästenaufzug je nach Stockwerk; Personalanzahl = $\frac{1}{4}$ der Zimmerzahl.

Das grosse Interesse, das der ägyptische Staat an einer Förderung des Fremdenverkehrs hat, und seine weitgehende Einflussnahme auf das Gastgewerbe, zeigen sich ausserdem in verschiedenen Bestimmungen des vorliegenden Gesetzes. So verpflichtet ein Artikel jeden Betriebsinhaber, mindestens 5% des jährlichen Globalgewinnes auf ein Rücklagenkonto für Reparaturen und Verbesserungen abzugeben und in der Bilanz auszuweisen, wobei dieser Betrag nicht der Besteuerung unterworfen ist. Ferner sieht das Gesetz - ähnlich wie in Portugal - Steuervergünsti-

gungen und Zollfreiheit für eingeführte Waren vor, die bei Reparatur- oder Verbesserungsarbeiten Verwendung finden.

Auch die Errichtung einer Kreditanstalt wurde auf diesem Wege beschlossen. Dieses autonome Institut, in dem sowohl der Staat als auch die Berufsorganisation vertreten sind, dient der Gewährung von günstigen Krediten für Neu- oder Umbauten von gastgewerblichen Betrieben. Die Finanzierung der Kreditanstalt erfolgte durch ein staatliches Darlehen mit einer 15-jährigen Laufzeit und 1%iger Verzinsung. Daneben fliessen der Kasse die Mittel zu, die aus einem 1%igen Aufschlag auf die Rechnung jedes Beherbergungsgastes herrühren.

b) Indien

Die Klassifizierung der Hotelbetriebe in Indien sollte im Laufe des Jahres 1957 abgeschlossen werden. Ihre Durchführung obliegt einem Komitee, das sich aus Vertretern der Regierung und der Hotelberufsorganisation zusammensetzt und die Betriebe an Ort und Stelle überprüft. Mit der offiziellen Einstufung der Hotelunternehmen sollte auch die Preisfestsetzung und -kontrolle, die bisher in den Händen der einzelnen Distrikte lag, der Rangklasse entsprechend von dieser Kommission übernommen werden. Die Veröffentlichung des Hotelführers untersteht in Indien dem Transportministerium.

Die Grundlage für die Klassifizierung der Hotels, die in vier Ranggruppen aufgeteilt werden, sind folgendermassen festgelegt worden:

4-Sterne-Klasse:

Hotels dieser Klasse müssen höchsten Anforderungen an Reinlichkeit und Service entsprechen und folgenden Minimum-Erfordernissen genügen:

1. In Hauptstädten Mindestanzahl der Zimmer = 75.
2. 95% der Zimmer mit kompl. Privatbad; ein allgem. Bad je 2 der übrigen Zimmer.
3. Fl.w.u.k. Wasser in den übrigen Zimmern.
4. Alle Bäder mit modernen sanitären Anlagen.
5. Alle Zimmer mit elektr. Licht, Ventilator (ausser bei Klimaanlage oder Standort im Gebirge) und Nachttischlampen; Heizung in Gebirgsgegenden.

6. Angemessene Zahl der Zimmer und Suiten sollte mit Klimaanlage versehen sein, ausser in Gebirgsgegenden.
7. Alle Zimmer und Suiten mit Telefon; Telefonkabinen in verschiedenen Teilen des Hauses.
8. Alle Zimmer und Suiten mit Klingelanlage oder Telefonanlage.
9. Die Mehrzahl der Doppelzimmer mit Doppelbetten (Twin beds) - Kinderbetten sollten verfügbar sein.
10. Angemessene Zahl von Appartements mit Salon, Schlafzimmer, Bad und W.C. und möglichst Ankleideraum.
11. Entsprechend gut eingerichtete Aufenthaltsräume: Halle, Schreibsalon, Tanzsaal, Bar und Speisezimmer für Privatparties.
12. Kostbare Einrichtung, Gemälde, Stilmöbel usw.
13. Einzeltische im Restaurant und in den Speisesälen.
14. Hoher Standard von europäischen und indischen Speisen, für Hausgäste und Passanten.
15. Alle Einrichtungsgegenstände einschliesslich Bettwäsche von höchstem Standard.
16. Empfangs- und Portiersdienst.
17. 24-Stunden-Service.
18. Geschultes Fachpersonal mit Kenntniss verschiedener Sprachen; erfahrene Leitung; Personalkleidung von internationalem Stil.
19. Damen- und Herren-Toiletten mit moderner sanitärer Einrichtung.
20. Angemessene Wäscherei für Gästewäsche.
21. Aufzüge bei mehr als einem Stockwerk.
22. Entsprechender Prozentsatz von verschliessbaren Garagen und angemessene Parkmöglichkeiten.
23. Bügelzimmer für Gästekleidung.

3-Sterne-Klasse:

Gute Hotels mit allen modernen Annehmlichkeiten und einem hohen Stand an Sauberkeit und gutem Service wie bei den 4-Sterne-Hotels.

1. Fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern und Bädern.
2. Alle Bäder mit modernen sanitären Anlagen.
3. Alle Zimmer mit elektr. Licht, Ventilator und Nachttischlampen; Heizung in Gebirgsgegenden.
4. Alle Zimmer mit Klingelanlage oder Telefonrufanlage.
5. Die Mehrzahl der Doppelzimmer mit Doppelbetten - Kinderbetten verfügbar.

6. Angemessene Anzahl von Appartements.
7. Entsprechend gut ausgestattete Aufenthaltsräume: Halle, Schreibsalon, Tanzsaal, Bar und Speiseraum für Privatparties.
8. Einzeltische im Restaurant und Speisesaal.
9. Empfangs- und Portiersdienst.
10. Herren- und Damentoiletten mit moderner sanitärer Einrichtung.
11. Wäscherei für Gästewäsche.
12. 60% der Zimmer mit Privatbad; ein allgem. Bad je 4 der übrigen Zimmer.
13. Öffentliche Telefonkabinen und vorzugsweise einige Zimmer mit Telefon.
14. Angemessen hoher Standard an europäischen und indischen Speisen für Hausgäste und Passanten.
15. Service bis mindestens 23 Uhr.
16. Garagen, angemessene Parkmöglichkeiten.

2-Sterne-Klasse:

Gut eingerichtete Hotels mit gutem Standard an Komfort und Service.

1. 25% der Zimmer mit Privatbad; ein allgem. Bad je 6 der übrigen Zimmer.
2. Die Mehrzahl der Bäder mit modernen sanitären Einrichtungen.
3. Alle Zimmer mit elektr. Licht, Ventilator.
4. Eine oder mehrere Telefonkabinen.
5. 50% der Doppelzimmer mit Doppelbetten.
6. Mindestens eine Halle, komfortabel und gut eingerichtet.
7. Speisesaal mit Einzeltischen.
8. Gute Verpflegung; nicht unbedingt auch Verpflegungsmöglichkeit für Passanten; Menus können entweder auf europäische oder indische Speisen beschränkt werden.
9. Angemessene Parkmöglichkeiten.

1-Stern-Klasse:

Hotels dieser Kategorie müssen nicht unbedingt gross sein, sollen aber über mindestens 10 Zimmer verfügen - einfach eingerichtet, aber sauber und gepflegt, mit folgenden Minimum-Erfordernissen:

1. Angemessene Bade- und Toilettenverhältnisse, nicht notwendigerweise mit modernen sanitären Einrichtungen.

2. Mindestens ein Aufenthaltsraum neben dem Speisesaal.
3. Gute einfache Küche - nicht notwendigerweise eine Auswahl an Menus oder Verpflegungsmöglichkeit für Passanten.
4. Mindestens ein allgem. W.C. und allgem. Waschraum, nicht notwendigerweise mit modernen sanitären Einrichtungen.

c) Israel

In Israel wurde die Grundlage für die Hotelklassifizierung durch Bestimmungen gelegt, die am 1.7.1954 durch das Ministerium für Handel und Industrie gebilligt wurden. Auch hier liegt die Organisation der Kategorisierung in den Händen einer Kommission, die sich aus einem Vertreter des Handelsministeriums als Vorsitzenden, einem Vertreter der staatlichen Fremdenverkehrsorganisation sowie dem Präsidenten und Generalsekretär des israelitischen Hotelverbandes zusammensetzt. Diese Kommission wiederum hat in Zusammenarbeit mit der Berufsorganisation ein Überwachungsorgan aufgestellt, das regelmässig die Hotels besichtigt und dem Komitee über deren Standard Bericht erstattet. Auf Grund dieser Informationen werden dann von Zeit zu Zeit Berichtigungen in der Rangordnung vorgenommen.

Die Klassifizierung in Israel unterscheidet zunächst nach dem Standort zwischen Hotels auf der einen Seite und Hotel-Pensionen in Kurorten auf der anderen Seite. Die Hotels werden in fünf Klassen eingeteilt, wobei in der obersten Klasse A in letzter Zeit eine Untergruppe DL eingeführt wurde, in der die ausgesprochenen Luxushotels rangieren.

Nach den allgemeinen Richtlinien haben die einzelnen Kategorien die folgenden Voraussetzungen zu erfüllen:

I. Hotels:

Klasse A:

Hotels von internationalem erstklassigem Standard; durchschnittliche Grösse von 40 Zimmer aufwärts; höchstes Niveau der Betriebsführung; grosse Empfangshalle; Salon, Schreib- und Lesezimmer; erstklassiges Mobiliar und moderne Ausstattung; Zentralheizung; exquisite Atmosphäre;

Speisesaal und Bar von höchstem Niveau; hochqualifiziertes, erfahrenes und gut ausgebildetes Personal, Service dem Rang entsprechend; Fernsprecher in einem Teil der Zimmer, die übrigen mit Haustelefon oder Klingelanlage; mindestens eine Telefonkabine in jedem Stockwerk und der Halle; viele Zimmer mit kompl. Privatbad; Appartements; fl.w.u.k.Wasser in jedem Zimmer; Service-Räume in jedem Stockwerk und eigener Personaleingang; angemessene Anzahl von Einzelzimmern; Kenntnis verschiedener Sprachen; keine Zimmer mit mehr als zwei Betten.

Klasse B:

Hotels, die den grundlegenden Anforderungen des internationalen Fremdenverkehrs entsprechen, jedoch mit weniger Komfort als in Klasse A; durchschnittliche Grösse: 20 - 50 Zimmer.

Etwas weniger geräumige Aufenthaltsräume, aber angemessene Halle und Empfangsmöglichkeiten; gute und komfortable Ausstattung; alle Hotels dieser Klasse servieren Frühstück und die meisten führen ein Restaurant und Bar von hohem Standard; viele Zimmer, wenn nicht mit Privatbad, so mit Duschen, fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern; beschränkte Anzahl von Einzelzimmern; angemessene Heizmöglichkeiten; Service von hohem Standard, ähnlich der Klasse A; Kenntnis verschiedener Sprachen.

Klasse C:

Bescheidene Hotels für kaufkraftschwächere Fremde; private, häusliche Atmosphäre mit persönlichem Service; durchschnittliche Grösse: 10 - 25 Zimmer.

Aufenthaltsraum; bequeme Betten; alle Zimmer mindestens mit fl.k.Wasser, die meisten Hotels dieser Kategorie jedoch haben viele Zimmer mit fl.w.u.k.Wasser; einige Zimmer mit Duschen; angemessene und reinlich gehaltene Badezimmer und sanitäre Einrichtungen; Darbietung von Frühstück und Erfrischungen; in guten Geschäfts- oder Wohnvierteln gelegen; nicht mehr als $\frac{1}{3}$ der Zimmer mit drei Betten und einige Einzelzimmer.

Klassen D - E:

Hotels und Gasthöfe von einfacherem Charakter; unterteilt entsprechend ihrem Grad an Komfort, ihrer Ausstattung, ihrem Service usw.

. Hotel-Pensionen in Kurorten:

Betriebe von kleinerer oder mittlerer Grösse, Verpflegung meist auf Pensionsgäste beschränkt. Saisonbetrieb.

Klasse 1:

Geräumiger Aufenthaltsraum und Speisesaal; grosse Terrassen oder Garten; ausgezeichnete Ausstattung; erstklassiger Service; die meisten Zimmer mit Privatbad oder -dusche; fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern; erstklassige Küche; Zentralheizung; in besonders anziehender Umgebung gelegen.

Klasse 2:

Im wesentlichen die gleichen Anforderungen, nur von etwas niedrigerem Niveau als in der Klasse 1. Privatbäder oder -duschen nicht wesentlich, Zimmer mit fl.w.u.k.Wasser.

Klasse 3:

Anforderungen entsprechen den Hotels dieser Klasse.

Klasse 4:

Privathäuser und Pensionen, die nicht den Anforderungen der oberen Klassen entsprechen.

In besonderen Fällen können mit Genehmigung der Klassifizierungskommission Ausnahmen hinsichtlich einiger Erfordernisse gemacht werden, wenn dieser Mangel durch andere Qualifikationen ausgeglichen wird, z.B. durch den Ruf des Hauses. Für Hotels und Hotel-Pensionen, die neu gebaut werden, werden besondere Bedingungen festgesetzt.

Die drei ersten Hotelkategorien werden als ausgesprochene Fremdenverkehrshotels in einem Hotelführer zusammengefasst, der jährlich von der Berufsorganisation in Zusammenarbeit mit der staatlichen Fremdenverkehrsverwaltung herausgegeben wird.

d) Libanon

Die Grundlage für die Klassifizierung der gastgewerblichen Betriebe im Libanon bildet ein Gesetz vom 14.12.1950. Die Durchführung der Kategorisierung, die jährlich neu erfolgt, liegt in den Händen des Generalkommissariats für Fremdenverkehr, das dem Wirtschaftsministerium angehört. Für die in den Küstengebieten gelegenen Betriebe erfolgt die Einstufung im November, für die übrigen im April. Auch die Kontrolle der Unternehmen gehört zum Aufgabenbereich des Kommissariats.

Jeder Betriebsinhaber ist verpflichtet, jährlich dem Kommissariat die geforderten Preise zur Billigung mitzuteilen; die endgültige Entscheidung bei Streitfällen liegt beim Wirtschaftsministerium, das auch die Berufsorganisation hinzuzieht. Bei Verletzung der gesetzlichen Bestimmungen werden beträchtliche Geldstrafen verhängt.

Zunächst werden bei der Klassifizierung der Beherbergungsbetriebe drei Betriebsarten unterschieden:

1. Hotels: Betriebe mit mindestens 15 Zimmern, Beherbergungs- und Verpflegungsabteilung oder nur Beherbergung.
2. "Appartements meublés": Betriebe bis zu 15 Zimmer mit Beherbergungs- und Verpflegungsabteilung oder nur Beherbergung.
3. "Chalets" oder Villen: Häuser, luxuriös und mit sehr gutem Geschmack und sehr grossem Komfort eingerichtet; ihrer Grösse entsprechend mit letzter Vollkommenheit ausgestattet.

Die Hotels werden in vier Rangklassen aufgeteilt, die ihrerseits wiederum in Untergruppen aufgegliedert sind. Die einzelnen Merkmale der Kategorien wurden folgendermassen festgelegt:

I. Hotels:

1. Luxusklasse (4 Sterne): Luxushotels von Weltruf

Untergruppe A:

Luxushotels mit Privatappartements; mindestens 50 Zimmer mit Privatbad (bei Neubauten alle Zimmer mit Privatbad und Telefon); grosse Halle, Empfangssalon; allgem. Einrichtung und Installationen von letzter Vollkommenheit; Zentralheizung; Telefon; fachkundige Leitung und qualifiziertes Personal; ein allgem. Bad je 6 Betten mit getrenntem W.C.

Untergruppe B:

Hotels von sehr grossem Komfort, grosser Halle und grossen Empfangssalons, mit Appartements und Privat-

salons; (bei Neubauten alle Zimmer mit Privatbad und Telefon und einem allgem. Bad je 6 Betten); elektr. Aufzug und Gepäckaufzug; kühle Zimmer; Etagenservice, qualifiziertes männliches Personal für Empfangs-, Portiers-, und Kassenservice; verantwortungsvolle Leitung.

2. 3-Sterne-Klasse: Hotels des gehobenen Fremdenverkehrs mit dem Komfort und Service der grossen Hotellerie; fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern, Zentralheizung für Hotels mit Winterbetrieb.

Untergruppe A:

Hotels von sehr grossem Komfort mit allen notwendigen Einrichtungen; mindestens 35 Zimmer mit Privatbad; Privatsalons; Empfangs- und Portierservice, Telefon; erstrangige Ausstattung und Küche; ein allgem. Bad je 6 Betten und getrenntes W.C. - Bei Neubauten mindestens 90% der Zimmer mit Privatbad; W.C. von allgem. Bad getrennt.

Untergruppe B:

Gleiche Merkmale wie bei Untergruppe A; ausser Minimum der Zimmer mit Privatbad = 30; allgem. Bad je 6 Betten, mit getrenntem W.C. - Bei Neubauten mindestens 80% der Zimmer mit Privatbad; W.C. von allgem. Bad getrennt.

Untergruppe C:

Gleiche Merkmale wie bei Untergruppe B; nur ein Minimum der Zimmer mit Privatbad = 25; weniger bevorzugte Lage. - Bei Neubauten mindestens 70% der Zimmer mit Privatbad.

3. 2-Sterne-Klasse: Hotels des Fremdenverkehrs von guter Klasse und mit modernem Komfort; fl. w.u.k.Wasser in allen Zimmern, mit einem allgem. Bad und getrenntem W.C. je 6 Betten.

Untergruppe A:

Mindestens 30 Zimmer mit Privatbad; Telefon; Empfangs- und Portiersservice; gepflegte Küche; elektr. Aufzug. - Bei Neubauten mindestens 50% der Zimmer mit Privatbad; W.C. von allgem. Bad getrennt.

Untergruppe B:

Gleiche Merkmale wie bei Untergruppe A; als Minimum 15 Zimmer mit Privatbad. - Bei Neubauten mindestens 30% der Zimmer mit Privatbad; W.C. von allgem. Bad getrennt.

Untergruppe C:

Gleiche Merkmale wie bei Untergruppe B; als Minimum 12 Zimmer mit Privatbad. - Bei Neubauten mindestens 25% der Zimmer mit Privatbad; W.C. von allgem. Bad getrennt.

4. 1-Stern-Klasse: Hotels des mittleren Fremdenverkehrs von gutem Niveau und mittlerem Komfort; fl.Wasser in allen Zimmern; ein allgem. Bad je 8 Betten oder pro Stockwerk mit getrenntem W.C.

Untergruppe A:

Komfortable Einrichtung und gute Küche. - Bei Neubauten mindestens 20% der Zimmer mit Privatbad; W.C. von allgem. Bad getrennt.

Untergruppe B:

Ordentlicher Speisesaal.

Die "Appartements meublés" werden in drei Kategorien eingestuft, die sich ebenfalls in Untergruppen aufgliedern.

II. "Appartements meublés":

1. 3 Sterne-Klasse: Fremdenverkehrsbetriebe mit Komfort und gepflegtem Service; fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern; Zentralheizung bei Winterbetrieb; ein allgem. Bad je 6 Betten und getrenntes W.C.; Privatbäder.

Untergruppe A:

Moderner Komfort nach letzter Vollkommenheit; Service, Installationen und Aussehen der Bedeutung des Hauses entsprechend; 10 Zimmer mit Privatbad. - Bei Neubauten mindestens 90% der Zimmer mit Privatbad; W.C. von allgem. Bad getrennt.

Untergruppe B:

Gleiche Merkmale wie bei Untergruppe A; als Minimum

9 Zimmer mit Privatbad. - Bei Neubauten mindestens 80% der Zimmer mit Privatbad; W.C. von allgem. Bad getrennt.

Untergruppe C:

Gleiche Merkmale wie bei Untergruppe B; als Minimum 8 Zimmer mit Privatbad; weniger bevorzugte Lage.

2. 2 Sterne-Klasse: Häuser mit modernem Komfort; fl. w.u.k. Wasser in allen Zimmern; Zentralheizung bei Winterbetrieb; ein allgem. Bad je 6 Betten; Privatbäder.

Untergruppe A:

6 Zimmer mit Privatbad; gepflegte Küche. - Bei Neubauten mindestens 60% der Zimmer mit Privatbad; getrenntes W.C.

Untergruppe B:

Gleiche Merkmale wie bei Untergruppe A; als Minimum 4 Zimmer mit Privatbad. - Bei Neubauten mindestens ca. 50% der Zimmer mit Privatbad; getrenntes W.C.

Untergruppe C:

Gleiche Merkmale wie bei Untergruppe B; als Minimum 3 Zimmer mit Privatbad. - Bei Neubauten mindestens ca. 30% der Zimmer mit Privatbad; getrenntes W.C.

Untergruppe D:

Gleiche Merkmale wie bei Untergruppe C; als Minimum 2 Zimmer mit Privatbad. - Bei Neubauten mindestens ca. 15% der Zimmer mit Privatbad; W.C. getrennt.

3. 1 Stern-Klasse: Betriebe des mittleren Fremdenverkehrs; guter Service; gutes Aussehen und mittlerer Komfort; fl. Wasser in allen Zimmern.

Untergruppe A:

Je 8 Betten oder pro Stockwerk ein allgem. Bad mit getrenntem W.C. - Bei Neubauten gepflegte Küche.

Untergruppe B:

Ein Speisesaal; mindestens ein allgem. Bad und W.C.

III. Die "Chalets" und Villen werden in einer einzigen Kategorie zusammengefasst; sie weisen folgende Merkmale auf:

Privatbad bei allen Zimmern; Minimum der Zimmer nicht unter 5; ausgezeichnete Bedienung; tadellose Küche mit Spezialitäten; Empfangssalon; Speisesaal; Bar; Radio und Telefon in allen Zimmern.

Bei den Verpflegungsbetrieben werden drei Betriebsarten unterschieden:

1. Restaurants: Speisebetriebe.
2. Kabarets: Öffentliche Betriebe mit Alkoholausschank, musikalischen oder schauspielerischen Darbietungen; eventuell Verpflegung.
3. Cafés und Bars: Öffentliche Betriebe mit Kaffee-, Tee- und/oder Alkoholausschank.

Die Restaurants werden in vier Rangklassen eingeteilt, die ihrerseits Untergruppen aufweisen.

I. Restaurants:

1. Luxusklasse (4 Sterne): Luxusrestaurants von Weltruf; luxuriöse Ausstattung und tadellose Installationen. - Einwandfreie Küche; Kühlanlage, Klimaanlage; vollkommener Service, sowohl der Quantität als auch der Qualität nach.
2. 3 Sterne-Klasse: Restaurants von gutem Ruf.

Untergruppe A:

Gutes Mobiliar - geschmackvoll - einwandfreie Ausstattung (Wäsche, Silber, Gläser, Geräte usw.) - Installationen von letzter Vollkommenheit - Kühlanlage - Kühlschränke - Gesamteindruck und Service von Vollkommenheit.

Untergruppe B:

Gleiche Merkmale wie Untergruppe A, mit etwas einfacherem Gesamteindruck.

3. 2 Sterne-Klasse: Restaurants von guter Klasse.

Untergruppe A:

Vollkommener Gesamteindruck; einwandfreies Mobiliar und tadellose Küche und Service - gute Installationen - Kühlanlage und Kühlschrank.

Untergruppe B:

Gleiche Merkmale wie Untergruppe A, mit etwas einfacherem Gesamteindruck.

Untergruppe C:

Gleiche Merkmale wie Untergruppe B, mit etwas einfacherem Gesamteindruck.

4. 1 Stern-Klasse: Restaurants der mittleren Klasse.

Untergruppe A:

Mobiliar und Küche ziemlich gut - Kühlanlage und -schrank; solide und bequeme Einrichtung von einfachem Geschmack und sauber; gesunde Verpflegung.

Untergruppe B:

Gleiche Merkmale wie Untergruppe A, mit etwas einfacherem Gesamteindruck.

Untergruppe C:

Gleiche Merkmale wie Untergruppe B, mit etwas einfacherem Gesamteindruck.

Die Kabaretts teilen sich in vier Kategorien mit entsprechenden Untergruppen auf.

II. Kabaretts:

1. Luxusklasse: Luxuskabaretts von Weltruf.

Luxuriöse Ausstattung, vollkommener Geschmack, einwandfreie Ausrüstung (Wäsche, Silber, Geräte usw.) - Installationen von letzter Vollkommenheit.

2. 3 Sterne-Klasse: Kabaretts von grossem Ruf, harmonische Dekoration, Farben und Beleuchtung.

Untergruppe A:

Mobiliar von gutem Geschmack, gute Ausstattung (Wäsche, Gläser, Silber, Geräte usw.) - Installationen nach letzter Vollkommenheit - Verpflegung und Service vollkommen, musikalische Darbietungen von gutem Ruf.

Untergruppe B:

Im gesamten etwas einfacher als Untergruppe A.

3. 2 Sterne-Klasse: Kabaretts unter guter Leitung.

Untergruppe A:

Kabaretts von gutem Ruf; gepflegter Service; geschmackvolles Mobiliar, Installationen entsprechend - gute musikalische Darbietungen - gute Verpflegung.

Untergruppe B:

Etwas einfacherer Gesamteindruck als in Untergruppe A.

4. 1 Stern-Klasse: Kabaretts der mittleren Klasse.

Untergruppe A:

Sauberer Eindruck - Mobiliar und Service von mittlerer Güte - entsprechende Installationen - geschmackvoll-solid und bequeme Einrichtung - gute Leistung und guter Service, Markengetränke, gute Musikkkräfte.

Untergruppe B:

Etwas einfacherer Gesamteindruck als in Untergruppe A.

I. Cafés und Bars: Die Cafés und Bars werden in drei Rangklassen eingeteilt, die ebenfalls durch Sterne gekennzeichnet werden. Die Merkmale und Untergruppen sind die gleichen wie bei den Kabaretts, nur die Bestimmungen über die musikalischen Darbietungen entfallen.

Das vorliegende Gesetz enthält ausserdem noch Bestimmungen über Neubauten, Umbauten oder Verbesserungsarbeiten von Gastgewerblichen Betrieben, die der Zustimmung des General-Kommisariats bedürfen. Neubauten müssen z.B. 1/3 der geplanten Zimmerzahl für Einzelzimmer verwenden, auch müssen sie je

nach Standort in Gärten gelegen sein oder Terrassen aufweisen. Übergangsbestimmungen beziehen sich auf Altbauten, die den zeitgemässen Bedingungen der Hygiene und Reinlichkeit entsprechend klassifiziert werden. Bei der Anwendung der übrigen Kriterien werden die Schwierigkeiten ihrer Verwirklichung in Betracht gezogen.

e) Marokko

In Marokko wurde die Klassifizierung der Hotels einer Kommission übertragen, die sich aus je einem Vertreter des staatlichen Fremdenverkehrsamtes, des Hotelgewerbes, des Hotelsyndikats und des Gouverneurs des betreffenden Gebietes zusammensetzt.

Auf der Grundlage eines ministeriellen Erlasses, der die Klassifizierungsrichtlinien enthält, werden die Hotels in fünf Kategorien eingeteilt, von denen sich die drei mittleren wieder in drei Untergruppen aufspalten.

Ausser den detaillierten Anforderungen, die an die einzelnen Kategorien gestellt werden, sind bei der Klassifizierung einige allgemeine Normen zu berücksichtigen:

1. Die Lage des Hotels, vor allem in der Stadt die Entfernung vom Zentrum, die Bedeutung der Strasse, die Umgebung, die Aussicht usw.
2. Der Eindruck des Hotels, besonders das äussere und innere Bild.
3. Der Standard des Empfangs, der Eindruck und die Qualifikation der Leitung und des Personals.

Daneben werden folgende Merkmale für die verschiedenen Rangklassen der Hotels gefordert:

1. 1 Stern-Klasse:

Hotels von mittlerem Komfort, mit mindestens 10 Zimmern. - Aufenthaltsräume: Salon oder Halle. - Telefonkabine - saubere und gut gepflegte Zimmer, ausgestattet mit Mobiliar von guter Qualität; kompl. und moderne elektr. Einrichtung, Betten und Wäsche in gutem Zu-

stand - fl.w.u.k.Wasser und Bidet in allen Zimmern - einige Zimmer mit Privat-W.C. oder Duschen - ein allgem. Bad je 10 Zimmer - ein allgem. W.C. je 10 Zimmer und mindestens eines pro Etage -. Komplette sanitäre Einrichtung von guter Qualität - qualifiziertes Personal - kleines Frühstück in den Zimmern - eigener Hoteleingang, wenn Restaurant oder Schankstätte angeschlossen.

2. 2 Sterne-Klasse: (Untergruppen A, B, C)

Hotels mit gutem Komfort, die ausser den für die 1 Stern-Klasse vorgesehenen Merkmalen folgende Bedingungen erfüllen müssen:

Aufzug bei mehr als 3 Stockwerken - Teppiche in den Aufenthaltsräumen - 10% der Zimmer mit Privatbad oder Dusche - 20% der Zimmer mit Privat-W.C. - sanitäre Einrichtung von guter Qualität - Klingelanlage in den Zimmern - Fernsprecher in einigen Zimmern und mindestens einer pro Stockwerk - Empfangsservice - Zentralheizung, elektr. oder andere Heizmöglichkeit.

3. 3 Sterne-Klasse: (Untergruppen A, B, C)

Hotels von grossem Komfort, zusätzlich zur 2-Sterne-Klasse folgende Bedingungen:

Halle, Empfangssalon und Lesesalon - eventuell Privatappartements - geräumige Zimmer, mit allen Elementen des Komforts und Qualitätsmobiliar ausgestattet - mindestens 30% der Zimmer mit Privatbad oder Dusche und 50% mit Privat-W.C. - ein allgem. Bad oder Dusche und ein W.C. mindestens je 6 Zimmer - Fernsprecher in den Zimmern - allgem. Installationen, vor allem sanitäre, sehr gepflegt - ausreichendes und qualifiziertes Personal für den Service der grossen Hotellerie.

4. 4 Sterne-Klasse (Untergruppen A, B, C)

Hotels mit sehr grossem Komfort, zusätzlich zur 3 Sterne-Klasse folgende Bedingungen:

Bedeutende Aufenthaltsräume - Appartements mit Privatsalon - Fernsprecher in allen Zimmern - Geräumige Zimmer mit erstklassigem Mobiliar ausgestattet - mindestens 60% der Appartements oder Zimmer mit kompl. Privatbad oder Dusche mit W.C. - alle Zimmer mit Privat-W.C. - grosse Reception, Kassen- und Portiersservice.

Restaurant für die Untergruppe A: Saal von grossem Komfort - gepflegter Service mit maitre d'hôtel, grosse Karte, erstrangige Küche.

5. Luxusklasse: Luxushotels

Hotels des gehobenen Fremdenverkehrs mit folgenden zusätzlichen Einrichtungen:

Aufenthaltsräume von grosser Klasse: grosse Halle, Empfangssalons, Lesesalon - zahlreiche Appartements mit Salon - geräumige Zimmer, mit ausgesuchter Sorgfalt eingerichtet, mit Vorzimmer - mindestens 75% der Appartements oder Zimmer mit kompl. Privatbad - allgem. Einrichtung und Installationen von letzter Vollkommenheit - Niveau und Qualität des Personals und Service entsprechend.

Auch in Marokko existiert eine Preiskontrolle. Die Veröffentlichung eines Hotelführers unterliegt den offiziellen Stellen.

Die Klassifizierung der Restaurants ist nicht einheitlich geregelt und gehört zum Aufgabenbereich der Gouverneure der einzelnen Gebiete.

f) Neuseeland

In Neuseeland wird die Klassifizierung der Hotels von der staatlichen Preiskontrollbehörde ausgeübt. Die Einstufung der Betriebe ist hier eng verknüpft mit der Preisfestsetzung, die in den Aufgabenbereich des Staates fällt. Da nicht klassifizierte Hotels in die niederste Preisstufe eingereiht werden, ist jedes Unternehmen bestrebt, einen bestimmten Rang zu erreichen.

In letzter Zeit hat sich das Hotelgewerbe um eine Aufhebung der Preiskontrolle bemüht, die vorläufig aber nur den höchstqualifizierten Hotels zugute kommt.

Für die Kategorisierung der Hotels bestehen keine ausgearbeiteten Bestimmungen; die Preisfestsetzung und die rangmässige Einstufung erfolgen auf Grund des allgemeinen Standards. Die Hotels werden in sechs Kategorien eingeteilt, die durch Sterne gekennzeichnet sind:

1. 1 Stern -Klasse
2. 2 Sterne-Klasse
3. 3 Sterne-Klasse
4. 4 Sterne-Klasse

5. 5 Sterne-Klasse

6. Superklasse

Eine von der Regierung eingesetzte Kontrollkommission ist mit der Lizenzverteilung beauftragt und gibt an Hand von Untersuchungen Empfehlungen zur Verbesserung der einschlägigen Gesetzgebung. Bei Ausgabe einer neuen Lizenz, die nur in begrenztem Mass unter Berücksichtigung des Bevölkerungswachstums möglich ist, bestimmt die Kommission den Standard des Hotels, indem sie die Erfüllung gewisser Bedingungen und die Einhaltung einer Mindestzimmerzahl fordert.

g) Uruquay

In Uruquay ist die Klassifizierung der gastgewerblichen Betriebe eng verbunden mit den Gehaltsauflagen, die von der Gewerkschaft für das in dieser Branche beschäftigte Personal gemacht werden. Das Gremium, das jährlich die Löhne und Gehälter festsetzt, wird von Vertretern der Arbeitgeber, der Arbeitnehmer und des Staates gebildet.

Die Hotels, Pensionen und Restaurants werden in drei Preiskategorien eingeteilt, die die Grundlage für die Tarife der darin beschäftigten Angestellten darstellen. Dabei sind die Vergütungen für die einzelnen Arbeitsleistungen in ihrer Höhe sowohl von der Kategorie des einzelnen Betriebes abhängig als auch von seinem Standort in der Hauptstadt oder den übrigen Landesteilen.

Diese Klassifizierung ist also in erster Linie nach der sozialpolitischen Seite hin orientiert und hat für den Fremdenverkehr keine wesentliche Aussagekraft. Das Gastgewerbe bemüht sich jedoch schon seit einiger Zeit - in Zusammenarbeit mit den staatlichen Stellen -, eine offizielle Klassifizierung einzuführen.

II. Inoffizielle Klassifizierungs- bestrebungen

Neben den offiziellen Klassifizierungsbestimmungen, die meist auf gesetzesmässiger Grundlage beruhen, lassen sich in mehreren Ländern Bestrebungen erkennen, die auf eine rangmässige Einteilung der gastgewerblichen Betriebe hinzielen. Diese Bemühungen gehen von den verschiedensten Organisationen aus und unterscheiden sich deshalb beträchtlich in ihrem Wesen und ihren Methoden.

1. Interne Klassifizierung nach Preisklassen in der Schweiz

So besteht in der Schweiz eine Klassifizierung der Hotels und Pensionen, die vom Schweizer Hotelierverein ausgeht und nur für dessen Mitglieder verbindlich ist; dem Gast gegenüber tritt sie nicht als Festlegung der Rangbegriffe in Erscheinung.

Die Einteilung der Beherbergungsbetriebe in Preisklassen erfolgt mit dem Ziel, "die Preise nach Massgabe der gebotenen Leistungen der Hotels zu bestimmen, womit einerseits die Interessen der Gäste gewahrt und andererseits die Mitglieder vor Preisunterbietungen geschützt werden sollen."¹⁾ Diese Preisnormierung trägt den Charakter einer kartellartigen Vereinbarung, da sie die Mitglieder zur Einhaltung der festgesetzten Minimal- und Maximalpreise verpflichtet.

Die ersten Anfänge einer Preisabsprache im schweizerischen Hotelgewerbe gehen schon auf die Jahre vor dem ersten Weltkrieg zurück. In den nachfolgenden Krisenjahren, um 1918, ging man dann dazu über, Hotelkategorien einzuführen und die Preise dafür festzusetzen, um gegenseitige Preisunterbietungen und den damit verbundenen wirtschaftlichen Ruin zu verhindern.²⁾ Die

1) Preisordnung des Schweizer Hoteliervereins vom 22./23. Jan. 1957, S.1.

2) Vgl. Münch, T., a.a.O., S.281 ff.

Einteilung in Klassen erfolgte durch die einzelnen Sektionsverbände, während die Preisfestsetzung Aufgabe des Zentralvereins war.

Die Preisordnung von 1947 sah noch eine Klassifizierung in entsprechende Rang- und Preisklassen vor, die für die einzelnen Rangbezeichnungen folgende grundsätzliche Merkmale herausstellte:

Hotels und Pensionen:

- Allerersten Ranges: Aller moderne Komfort, vornehme Ausstattung, grosse Gesellschaftsräume.
- I.Rang A: Moderner Komfort, beste Ausstattung, weniger grosse Gesellschaftsräume.
- I.Rang B: Moderner Komfort, gute Ausstattung, beschränkte Zahl grosser Gesellschaftsräume.
- I.Rang C: Komfort und Ausstattung etwas zurückgeblieben, wenig grosse Gesellschaftsräume.
- II.Rang A: Komfortable und gute Einrichtung, genügend öffentliche Räume für alle Hotelgäste.
- II.Rang B: Komfortable und gute Einrichtung, öffentliche Räume knapp für die Hotelgäste ausreichend.
- II.Rang C: Wenig moderner Komfort, Einrichtung etwas zurückgeblieben, öffentliche Räume für die Hotelgäste nicht ausreichend.
- III.Rang A: Bescheidene Einrichtung, nur ein kleiner Teil der Zimmer mit fliessendem Wasser versehen.
- III.Rang B: Bescheidene Einrichtung, keine Zimmer mit fl. Wasser.

Für die einzelnen Rangklassen wurden Minimal- und Maximalpreise sowohl für die Beherbergungs- als auch für die Verpflegungsleistungen festgesetzt. Diese Rangbezeichnungen, die nach aussen hin sowieso nicht in Erscheinung traten und deren Abgrenzung an Hand der vorgeschriebenen Merkmale sehr ungenau und willkürlich erscheint, wurden neuerdings ganz fallengelassen. Die Preisordnung von 1957 sieht grundsätzlich nur mehr eine Einteilung in Preisklassen vor, wobei der Standort, die allgemeine Einrichtung und der Charakter des Hauses, der Kom-

fort der Zimmer und der Gesellschafts- und Aufenthaltsräume sowie die personellen und technischen Dienstleistungen berücksichtigt werden.

Die Zuweisung der Hotels und Pensionen in eine der sechs Preisklassen erfolgt nach Absprache mit dem Betriebsinhaber durch die Sektionen, die in ihrem Gebiet zusätzlich noch eine Aufgliederung in Rangklassen vornehmen dürfen. Gegen die Entscheidung dieser Regionalverbände steht den Mitgliedern ein Einspruchsrecht bei der Preisnormierungskommission bzw. dem Zentralvorstand zu.

Sonderbezeichnungen, wie Palace, Majestic, Grandhotel, Hotel 1.Ranges usw., dürfen nur mit Genehmigung der Sektion geführt werden. Bei veränderten Voraussetzungen wird der Betrieb in eine andere, angemessenere Preisklasse eingeteilt.

Die sechs Preisklassen, die von der Delegiertenversammlung des Schweizer Hoteliervereins aufgestellt worden sind, enthalten folgende Preisbestimmungen:¹⁾

Preis- klasse	Minimal- zimmer- preis	Marge	Maximal- zimmer- preis	Früh- stücks- preis	Mittag- und Abend- essen
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
1	3.--	2.--	5.--	1.80	3.50
	3.50	2.50	6.--	bis	bis
	4.--	3.50	7.50	2.25	5.--
2	4.50	3.50	8.--	2.25	4.50
	5.--	4.--	9.--	bis	bis
	5.50	4.50	10.--	2.50	7.--
3	6.--	6.--	12.--	2.25	5.50
	6.50	6.50	13.--	bis	bis
	7.--	7.--	14.--	2.75	8.50
4	7.50	7.50	15.--	2.50	7.--
	8.--	8.--	16.--	bis	bis
	8.50	8.50	17.--	3.--	10.--

1) Preisordnung des Schweizer Hotelier-Vereins v. 22./23.Jan. 1957, S.13.

Preis- klasse	Minimal- zimmer- preis	Marge	Maximal- zimmer- preis	Früh- stücks- preis	Mittag- und Abend- essen
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
5	9.--	9.--	18.--	3.--	8.--
	10.--	10.--	20.--	bis	bis
	11.--	11.--	22.--	3.50	12.--
	12.--	12.--	24.--		
6	13.--	14.--	27.--		9.--
	14.--	16.--	30.--	3.50	bis
	15.--	20.--	35.--		15.--

Diese Preisvorschriften gelten für die Mitgliedsbetriebe in der ganzen Schweiz. Die Sektionen können allerdings in Anbetracht besonderer örtlicher Verhältnisse höhere Minimalpreise für verbindlich erklären. Die Minimalpreise sollen nur für die einfachsten Zimmer jeder Klasse Anwendung finden und vor allem die Grundlage bilden für die Ermittlung der Durchschnitts- und Maximalpreise. Die Höchstpreise ergeben sich durch Hinzurechnung eines Aufschlages auf die Minimalpreise, der mit steigen der Klasse von 66 auf 133% anwächst und dem Betriebsinhaber einen beträchtlichen Spielraum für die eigene Preispolitik lässt.

Eine besondere Preisnormierungskommission, die vom Zentralvorstand der Berufsorganisation ernannt wird, beschäftigt sich mit allen die Preisregelung betreffenden Fragen. Nach festgesetzten Zeitabständen werden die Mitgliedsbetriebe auf die Einhaltung der Preis- und Leistungsvorschriften hin kontrolliert. Verstösse gegen die Preisordnung können neben Verwarnungen und Geldbussen in schweren Fällen mit dem Ausschluss aus dem Verein bestraft werden.

Obwohl im Vordergrund der internen Schweizer Klassifizierung das Bemühen des Gastgewerbes um Preissicherheit steht, wird die Grundlage zunächst durch die Schaffung von Leistungsgruppen gebildet, da sich die Unterschiede in den Preis- und Leistungsgruppen gegenseitig bedingen.

2. Beschilderungsaktion durch den Fachverband in Bayern

Die Beschilderungsaktion in Bayern, die 1954 durch die Jahresversammlung in München beschlossen wurde und vom Bayerischen Hotelierversband ausgeht, beschränkt ihre Klassifizierungsbestrebungen auf eine Festlegung der Begriffe und Voraussetzungen der einzelnen gastgewerblichen Betriebsarten. Durch die Abgrenzung der mit fachkundigem Personal und nach fachlichen Grundsätzen geführten gewerblichen Beherbergungsbetriebe von der unkontrollierten Privatzimmervermietung und die gleichzeitige Gewähr gewisser Mindestleistungen sollen die Grundlagen für eine Qualitätswerbung gegeben werden, wie sie in ähnlicher Form auch bei den Markenartikeln bzw. durch Gütezeichen Verwendung findet.¹⁾ Durch die Verleihung eines Leistungsschildes an die Verbandsmitglieder wird dem Gast die Möglichkeit gegeben, die Art eines Beherbergungsbetriebes zu erkennen und sich ein Bild zu machen von dem Mindeststandard, den er dort voraussetzen kann.

Auf Grund der vom Bayerischen Hotelierversband aufgestellten Richtlinien werden die einzelnen Arten der Beherbergungsbetriebe durch folgende Begriffsbestimmungen umrissen:²⁾

Ein " H o t e l " ist ein gewerblicher Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieb gehobener Art mit entsprechender baulicher Gestaltung und Einrichtung seiner Räume".

Grundlegende Voraussetzungen:

Betrieb in einem für sich abgeschlossenen Gebäude - grössere Anzahl von Fremdenbetten (mindestens 20) - Halle oder Lese- bzw. Schreibzimmer in entsprechender Grösse - Ess- oder Frühstücksraum vorwiegend für Hotelgäste, öffentlich zugängliches Restaurant - technische und sanitäre Einrichtungen den jeweiligen Anforderungen entsprechend; Zentralheizung; elektr. Beleuchtung; fl. w.u.k.Wasser; ausreichende Zahl von Badezimmern, darunter auch Privatbäder - fachlich geschultes und teilweise sprachkundiges Personal; Empfangs- und Portierservice; Nachtdienst.

1) Siehe Satzung des BHV für die Verleihung des BHV-Schildes.

2) Siehe Richtlinien des BHV über die Unterscheidung der Betriebsarten im Beherbergungsgewerbe.

Der "G a s t h o f" ist ein gewerblicher Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieb einfacherer Art".

Grundlegende Voraussetzungen:

Betrieb meist in einem für sich abgeschlossenen Gebäude - Gaststättenräume allgemein zugänglich und die Beherbergungskapazität überschreitend - technische und sanitäre Einrichtungen in einfacherem Rahmen, kein ständiger Empfangs- und Portierservice notwendig - besondere Pflege der bodenständigen Art des Gebietes.

Die "H o t e l p e n s i o n" ist ein gewerblicher Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieb mit Heimcharakter".

Grundlegende Voraussetzungen: Begriffsmerkmale der Hotels mit folgenden Einschränkungen:

Betrieb nicht in einem für sich abgeschlossenen Gebäude notwendig - Mindestbettenzahl = 15 - Verpflegungsmöglichkeit für die Gäste; kein öffentlich zugängliches Restaurant - ständiger Bereitschaftsdienst für Empfang und Auskunft nur bei mehr als 25 Betten erforderlich.

Das "F r e m d e n h e i m" ist ein gewerblicher Beherbergungsbetrieb, der unter Wahrung des Heimcharakters Gäste zu vorübergehendem Aufenthalt mit oder ohne Verpflegung aufnimmt".

Grundlegende Voraussetzungen:

Keine öffentlich zugänglichen Gaststättenräume; gemeinsamer Aufenthaltsraum; mindestens ein Badezimmer - technische und sanitäre Einrichtungen in einfacherem Rahmen als in Hotels und Hotelpensionen - Beschäftigung überwiegend weiblicher Arbeitskräfte - ständiger Empfangs- und Auskunftsdienst nicht notwendig.

Jedes Verbandsmitglied hat an Hand eines Fragebogens die Art seines Betriebes zu erklären. In Zweifelsfällen entscheidet ein Ausschuss, die letzte Instanz bildet der Beirat des Vereins. Das Leistungsschild wird immer auf ein Jahr verliehen und ist unverzüglich zurückzugeben bei Ausscheiden aus dem Verband, Änderungen der Betriebsart und nachweislich berechtigten wiederholten Beschwerden über die Betriebsführung.

Wenngleich diese Beschilderungsaktion auf jede rangmässige Einstufung innerhalb der einzelnen Betriebsarten verzichtet,

so dienen die erwähnten Begriffsbestimmungen doch einer grundlegenden Aufgliederung innerhalb des vielfältigen Beherbergungsgewerbes und tragen damit auch zur Erleichterung des Fremdenverkehrs bei.

3. Beschilderung durch Automobilklubs

Neben den Berufsvereinigungen und staatlichen Stellen beteiligen sich auch noch andere, irgendwie am Fremdenverkehr interessierte Organisationen an den Bemühungen um eine Klassifizierung des Gastgewerbes. Hier sind vor allem die Automobilklubs zu nennen, die in mehr oder weniger umfangreicher Weise eine gewisse Standardisierung der Beherbergungs- wie auch der Verpflegungsbetriebe vornehmen, um ihren Mitgliedern eine Übersicht empfehlenswerter Unternehmen geben zu können.

Eine ziemlich ausgebaute Organisation in dieser Hinsicht weisen die drei britischen Automobilklubs, der "Royal Automobile Club", der "Royal Scottish Automobile Club" und die "Automobile Association" auf, die durch ein gemeinsames Organ, das "Joint Hotels Appointment Committee", die Klassifizierung vornehmen. Dieses Komitee entscheidet auf Grund detaillierter Angaben der Betriebsinhaber und ausführlicher Berichte fachkundiger Mitarbeiter über die Auswahl empfehlenswerter Unternehmungen. Jeder Betrieb wird einmal jährlich von den Funktionären des Komitees kontrolliert. Dabei ist hervorzuheben, dass diese Besuche inkognito erfolgen, damit der Inspektor den Betrieb aus der Perspektive des unbekannten Gastes beurteilen kann. Das besondere Augenmerk wird neben der sachlichen Einrichtung des Hauses auf die Atmosphäre und den Service gelegt, wobei vor allem die Beobachtung von Einzelheiten sehr wesentlich ist. Erst nach beglichener Rechnung stellt sich der Inspektor dem Betriebsinhaber vor und lässt sich den Betrieb nochmals offiziell zeigen.

Zu den grundsätzlichen Bedingungen, die an die empfehlenswerten Betriebe gestellt werden, gehören u.a. eine angemessene Zahl von Einzelzimmern, mindestens ein allgemeines Bad je 6 Zim-

mer, äusserste Reinlichkeit, gute Beherbergungs- und Verpflegungsleistungen und höfliche Bedienung.

Das Komitee verleiht zwei verschiedene Schilder, die nur an den jeweiligen Betriebsinhaber gebunden sind. Mit der Bezeichnung "appointed" ist eine Klassifizierung der Beherbergungsbetriebe in fünf Gruppen verbunden. Die wesentlichen Bestimmungen für die einzelnen Klassen, die lediglich ein Rang- aber kein Werturteil ausdrücken sollen, sind folgendermassen festgelegt:¹⁾

5-Sterne-Klasse

Luxushotels von höchster internationaler Klasse, ausserordentlicher Standard hinsichtlich Unterkunft, Verpflegung und Service; Appartements; ständiger Service in allen Stockwerken.

4-Sterne-Klasse

Ausnahmslos gut-renommiierte Hotels mit hohem Grad an modernem Komfort; einige Appartements; angemessene Zahl von Zimmern mit Privatbad; geräumige und gut eingerichtete Gesellschaftsräume; gute Beleuchtung und Heizung; Tag- und Nachtdienst; überdurchschnittlicher Standard der Küche.

3-Sterne-Klasse

Gut eingerichtete Hotels mit gutem, ständigem Service, einschliesslich Portierdienst; moderne Betten, angemessene Anzahl von Doppelzimmern; fl.w.u.k.Wasser in den meisten Zimmern; genügend allgem. Bäder und W.C. mit moderner sanitärer Einrichtung in jedem Stockwerk; komfortable und gut eingerichtete Aufenthaltsräume mit guter Beleuchtung und Heizung; auswahlreiche und gute Verpflegung für Hausgäste und Passanten.

2-Sterne-Klasse

Gepflegte Unterkunft und Einrichtung mit Komfort; fl.w.u.k.Wasser in den meisten Zimmern; gute Aufenthaltsräume; Verpflegungsmöglichkeit für Hausgäste; saubere und moderne sanitäre Einrichtungen.

1) General Conditions of the Appointment of Hotels, herausgegeben vom britischen "Joint Hotels Appointment Committee".

1-Stern-Klasse

Kleinere Hotels und Gasthöfe mit einigen Zimmern; einfach eingerichtet, aber sauber und gepflegt; Verpflegungsmöglichkeit für Hausgäste.

Die Bezeichnung "approved" wird ohne jede rangmässige Einstufung an die verschiedensten Beherbergungsbetriebe, wie Hotels, Fremdenheime und Gasthöfe, verliehen. Unter diese Gruppe fallen z.B. Betriebe, die nur in beschränktem Umfang an Passanten vermieten oder in Städten gelegen sind, in denen schon eine genügende Anzahl von "appointed"-Betrieben besteht.

Die empfohlenen Unternehmen - 1956 waren es etwa 3000 "appointed" und 1500 "approved" Betriebe -¹⁾ werden in einem Handbuch veröffentlicht, das ausserdem noch empfehlenswerte Restaurants und Cafés umfasst. In den mit einer Rosette gekennzeichneten Hotels wird die Verpflegungsleistung höher eingeschätzt als die Klassifizierung es anzeigt.

Auch der "Königliche Niederländische Touristenbund" hat für seine Mitglieder eine Klassifizierung der sog. "Bondshotels" eingeführt. Neben den nachstehenden Merkmalen der vier Kategorien werden noch andere, allgemeine Gegebenheiten zur Beurteilung herangezogen, wie die Umgebung, Spezialservice, Zustand des Gebäudes usw..

Luxushotels:

Erstrangige Hotels mit allem Komfort; erstklassige Führung; Appartements; geräumige und gut eingerichtete Aufenthaltsräume, auch Schreibzimmer; jedes Zimmer mit Privatbad; Tag- und Nachtdienst; luxuriöse Atmosphäre; exquisite Küche.

Erstrangige Hotels:

Sehr gut geführte Hotels mit allem Komfort; peinliche Sauberkeit und guter Service; moderne Betten; fl.w.u.k.Wasser in allen Zimmern; ausreichende Zahl von Bädern und W.C. in allen Stockwerken; komfortable Aufenthaltsräume; ausreichende Beleuchtung und Heizung in allen Räumen; täglich zwei warme Mahlzeiten.

1) Siehe "Die Klassierung von Hotels durch Automobilklubs in Grossbritannien", Hotel-Revue Nr.36, vom 6.9.1956.

Zweitrangige Hotels:

Hotels oder Gasthöfe mit beschränktem Komfort, aber sauber und gepflegt; guter Service; fl.w.u.k.Wasser in den meisten Zimmern; genügende Anzahl von Bädern und W.C.

Einfache Hotels:

Gepflegte und saubere Hotels, fl.Wasser und mindestens ein Bad. Küche und Service müssen dem Rang und den Preisen entsprechen.

In Deutschland ist mit der Verleihung der Autoklubsschilder nur eine Empfehlung, aber keine rangmässige Gliederung verbunden. Die von den Klubs aufgestellten Richtlinien bedingen gewisse sachliche und personelle Mindestleistungen, so dass ein bestimmter Standard der gekennzeichneten Unternehmen vorausgesetzt werden kann.

Im Gegensatz dazu stehen die "gekauften" Schilder, die von nationalen und internationalen Organisationen der verschiedensten Art an gastgewerbliche Betriebe vergeben werden und in vielen Fällen ohne jeden objektiven Masstab diesen durch den geschäftsmässig betriebenen Schilderverleih lediglich eine Einnahmequelle verschaffen sollen.

Auf ähnlicher Ebene liegen die Hotelhandbücher und Schilder, die von privaten Unternehmen, z.B. von Verlagen herausgegeben werden und meist sehr unvollständig sind. Die Aufnahme in das Handbuch erfolgt gegen Bezahlung und verpflichtet zu gegenseitiger Werbung und Empfehlung. Diese Praktiken zielen in erster Linie meist darauf ab, aus der Unkenntnis der Touristen Kapital zu schlagen und können durch ihre ungenauen Informationen dem Gastgewerbe eher schaden als nützen.

4. Qualifizierung nach hygienischen Gesichtspunkten in den USA

Eine strenge Kontrolle gastgewerblicher Betriebe im Hinblick auf die sanitär-hygienischen Einrichtungen wird in den USA von den Gesundheitsbehörden durchgeführt. Die 1943 auf

Bundesebene verabschiedete "Ordinance and Code Regulating Eating and Drinking Establishments" wurde den einzelnen Bundesstaaten zur Annahme empfohlen, um eine grössere Einheitlichkeit und einen höheren Standard der Verpflegungsbetriebe in sanitärer Hinsicht anzustreben.¹⁾ Um sowohl die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit als auch des Gastgewerbes auf diese Frage zu lenken, sieht das Rahmengesetz eine Einstufung der Betriebe in drei Klassen - A, B, C - vor, die von den örtlichen Gesundheitsbehörden durchgeführt und dem Gast durch eine Urkunde angezeigt wird. Die Straffklasse C verpflichtet zur Beseitigung der vorhandenen Mängel innerhalb von 30 Tagen, da der Betrieb sonst geschlossen wird. Die auf einem Formblatt vorgeschriebenen Erfordernisse beziehen sich auf die Eignung der Räume in hygienischer Hinsicht, die technisch-sanitäre Einrichtung, den Zustand der Betriebsmittel, die Aufbewahrung und Verarbeitung von Lebensmitteln und die Personalhygiene.

In einzelnen Staaten erstreckt sich die sanitär-hygienische Standardisierung auf vier Betriebsarten: Hotels, Restaurants, "Tourist and Rooming Houses" und "Tourist Courts and Camps". Die "Division of Hotel and Restaurant Inspection" übernimmt die Klassifizierung und laufende Kontrolle der Gastbetriebe. Auf einem Bewertungsbogen, dem sog. "Rating Sheet", sind die für jede Betriebsart wesentlichen Merkmale zusammengefasst, die Sicherheits-, Hygiene- und allgemeine Bestimmungen betreffen.²⁾ Die fehlenden Erfordernisse werden mit Punkten bewertet und von der Ausgangszahl 100 abgezogen. Die sich auf diese Weise ergebende Punktzahl dient zur Einstufung des Betriebes in eine der folgenden Rangklassen:

-
- 1) Siehe "Ordinance and Code Regulating Eating and Drinking Establishments" 1943, Recommendations of the Public Health Service; U.S. Department of Health, Education and Welfare; und "Restaurant Sanitation, Inspection and Grading", Artikel von R. Nisbet, entnommen aus: "The Sanitarian", Jan./Febr. 1948.
 - 2) Siehe Kelterborn, R.: Die Hygiene im amerikanischen Hotel- und Gaststättengewerbe; aus: Hotel-Restaurant vom 1.2.53.

Klasse A:	91 - 100 Punkte
Klasse B:	81 - 90 Punkte
Klasse C:	65 - 80 Punkte
Klasse D:	weniger als 65 Punkte

Da die geforderten sanitär-hygienischen Merkmale leicht festzustellen sind und das Punktsystem eine klare Abgrenzung ermöglicht, gewährleistet dieses Klassifizierungsschema eine objektive Beurteilung und stellt einen nicht zu unterschätzenden Werbefaktor dar. Die besondere Bedeutung, die in den USA den sanitären und hygienischen Gegebenheiten zuerkannt wird, kommt auch darin zum Ausdruck, dass vom öffentlichen Gesundheitsdienst eigene Kurse für das Küchenpersonal abgehalten werden, die auch als Werbeargument Verwendung finden.¹⁾

5. Klassifizierung durch Reiseorganisationen

Eine interne Klassifizierung von Beherbergungsbetrieben wird auch von den Reiseorganisationen durchgeführt, die ihre Vertragsbetriebe in Rangklassen einteilen, um den verschiedenen Ansprüchen der Gäste gerecht werden zu können. Als Beispiel sei das System der TOUROPA kurz erwähnt. Grundsätzlich erfolgt die Einteilung in fünf Gruppen, die jedoch im In- und Ausland einige Leistungsunterschiede aufweisen.

Die inländischen Beherbergungsbetriebe sind folgendermaßen gegliedert:

- Gruppe A: Gute Zimmer in Privathäusern
- Gruppe B: Bessere Zimmer in Privathäusern
- Gruppe C: Zimmer in Fremdenheimen und Gasthäusern;
beste Zimmer in Privathäusern
- Gruppe D und S (Sonderklasse): Zimmer in Hotel-Pensionen und Hotels

1) Siehe "Küchenpersonalausbildung als Werbemittel", in: Hotel-Restaurant vom 20.9.49.

Die Rangklassen im Ausland umfassen in den einzelnen Ländern, vor allem bei den unteren Kategorien, verschiedene Voraussetzungen, jedoch entsprechen die Gruppen D und S jeweils der 2. und 1.Klasse der offiziellen Klassifizierung.

Die Kategorisierung der Unternehmen erfolgt durch den örtlichen Reiseleiter, der auch die Verantwortung bei eventuellen Beschwerden trägt.

In diesem Zusammenhang sei auch noch auf die Klassifizierung hingewiesen, die im Rahmen der Ausgabe von Hotelgutscheinen erfolgt. So haben vor dem 2.Weltkrieg die Reiseorganisationen "MER" und "ENIT" ein europäisches Hotelgutscheinsystem errichtet, das dem Gast die selbständige Gestaltung des Reisens erleichtern und Umrechnungsschwierigkeiten ersparen sollte.¹⁾ Die von allen Reisebüros ausgegebenen Stamm- und Zusatzgutscheine wurden von den Vertragshotels der einzelnen Länder in Zahlung genommen. Die in einem Verzeichnis zusammengefassten Häuser wurden in 10 Preisgruppen eingeteilt, die sich jeweils auf eine Halbpensionsleistung bezogen.

Ein ähnliches Kreditsystem besteht auch in den USA, an dem sich 50% der gesamten Hotellerie beteiligt.²⁾ Durch die Annahme sog. "Kreditkarten" wird der bargeldlose Zahlungsverkehr auch im Bereich des Gastgewerbes sehr gefördert. Eine klare Festlegung und Abgrenzung der einzelnen Hotelleistungen muss jedoch als wesentliche Voraussetzung für das Funktionieren eines solchen Gutscheinsystems angesehen werden.

6. Qualifizierung durch amtliche Preiskontrolle

Zu den Klassifizierungsbestrebungen ist praktisch auch die amtliche Preiskontrolle zu rechnen, die in vielen Ländern durchgeführt wird. Neben der Preisbeeinflussung, die in den Ländern

1) Siehe Gabler, F.: Klarheit in der Werbung um den Gast, in: Hotel-Restaurant vom 1.1.49.

2) Siehe "Kreditsystem in der amerikanischen Hotellerie", in: Hotel-Restaurant vom 1.1.54.

zu finden ist, in denen der Staat an der offiziellen Klassifizierung massgebend beteiligt ist - wie in Italien, Spanien, Frankreich usw. -, und der internen Preisregelung durch Berufsverbände - wie in der Schweiz - übt der Staat in manchen Ländern eine Preisüberwachungsfunktion aus. Unabhängig von einer offiziellen rangmässigen Einstufung unterliegen die Preise gastgewerblicher Leistungen z.B. in den skandinavischen Ländern, in Mexico usw. einer amtlichen Preiskontrolle, während in manchen Ländern - wie z.B. Indonesien - Höchstpreise festgesetzt sind.

Diese staatliche Einflussnahme bezweckt hier vor allem die Förderung des Fremdenverkehrs und durch behördliche Unterstützung die Verbesserung des Hotelstandards. Damit verbunden ist auch hier das Bestreben, eine klare und angemessene Abstimmung zwischen Preis- und Leistungsbegriffen zu erreichen.

7. Ausgabe von Hotelführern - Vereinheitlichung der Hotelordnung

Eine, wenn auch begrenzte, qualitative Aufgliederung des gastgewerblichen Angebotes wird durch die Ausgabe regionaler und nationaler Hotelführer ermöglicht, in denen die für den Fremdenverkehr wesentlichen Betriebe zusammengefasst sind. Auch in den Ländern, in denen keine offiziellen Rangbezeichnungen eingeführt sind, wird dem Gast durch die Angabe einiger sachlich-technischer Daten - Zimmer-, Betten-, Bäderzahl und sonstige Einrichtungen (Telefon, Garagen usw.) - sowie der entsprechenden Preise ein ungefährer Anhaltspunkt für die Beurteilung der einzelnen Betriebe gegeben. Wenngleich diese Angaben für eine zuverlässige Qualifikation schon aus räumlichen Gründen zu begrenzt sind und die oft beträchtlichen Preisspannen innerhalb eines Betriebes eine Beurteilung sehr erschweren, wird durch die Einheitlichkeit der Gliederung der veröffentlichten Merkmale doch eine gewisse Systematisierung der Beherbergungsbetriebe erreicht.

In diesem Zusammenhang verdient der "Guide Michelin" Er-

wählung, der die wichtigsten französischen Hotels und Restaurants nach ihren gastronomischen und kulinarischen Qualitäten mit ein, zwei oder drei Sternen klassifiziert.¹⁾ An Hand der Berichte fachkundiger Inspektoren und eingegangener Zuschriften wird die Einteilung von einem Redaktionskomitee vorgenommen und einer jährlichen Kontrolle unterworfen. Die Tatsache, dass 1957 von 666 empfehlenswerten Restaurants nur 11 mit 3 und 55 mit 2 Sternen ausgezeichnet wurden, zeigt den strengen Masstab der Beurteilung und erklärt zugleich die beträchtliche Werbewirkung dieser Klassifizierung, die in den letzten Jahren auch noch auf einige andere Länder ausgedehnt wurde.

Eine Zusammenstellung der im Hinblick auf den internationalen Fremdenverkehr bedeutungsvollen Hotels aus 70 Ländern enthält der internationale Hotelführer, der von der internationalen Hotelvereinigung (AIH) in Paris herausgegeben wird. Mit Ausnahme von Frankreich finden sich in diesem Hotelführer jedoch neben den oft beträchtlich divergierenden Minimal- und Maximalpreisen der einzelnen Leistungen keine offiziellen nationalen Klassifikationsbezeichnungen.

Die Bemühungen, im Bereich der Hotellerie eine gewisse Vereinheitlichung der Leistungsbegriffe zu erreichen, haben schliesslich 1954 zur Schaffung einer internationalen Hotelordnung geführt, die das Verhältnis zwischen Gast und Beherbergungsbetrieb einer allgemeingültigen Regelung unterzieht. Die wesentlichen Punkte dieser Bestimmung beziehen sich auf die Rechte und Pflichten der Vertragspartner, wie Zimmerbestellung, Abgrenzung der verschiedenen Leistungsbegriffe (Übernachtung, Pension), Haftung, Schadenersatzansprüche usw. Wenn auch diese internationale Hotelordnung das Problem der rangmässigen Klassifizierung nicht direkt berührt, so trägt sie durch die Schaffung einheitlicher Leistungsbegriffe doch dazu bei, eine systematische Einteilung des Gastgewerbes zu erleichtern.

1) Siehe "Die Sterne trügen nicht", Zuverlässigkeit des "Guide Michelin"; in: Hotel-Restaurant 1957/12.

3. Kapitel

Zusammenfassung der praktischen Grundlagen einer Klassifizierung

I. Grundlagen einer nationalen Klassifizierung

Nach der Darstellung der Klassifizierungsregelungen, die in den einzelnen Ländern von den verschiedensten Organisationen durchgeführt werden, soll nun versucht werden, eine kurze Zusammenfassung der für eine Kategorisierung wesentlichen praktischen Grundlagen zu geben.

Dabei sei zunächst auf die Faktoren eingegangen, die für eine Klassifizierung auf nationaler Ebene entscheidend sind.

1. Klare Abgrenzung der Betriebsarten

In erster Linie drängt sich wohl die Forderung nach einer klaren Abgrenzung der einzelnen Betriebsarten auf. Damit in Zusammenhang steht der Schutz der Bezeichnung "Hotel", der die Erfüllung gewisser Mindestbedingungen voraussetzen muss. Hier kommt vor allem eine gewisse Mindestgrösse - gemessen an der Bettenkapazität - in Betracht, die sowohl die Einwohnerzahl als auch die Verkehrsdichte des entsprechenden Ortes zu berücksichtigen hat. Die Angliederung eines Restaurants ist für den Hotelbegriff selbst zunächst wohl nicht wesentlich, zumal immer mehr die Tendenz besteht, die meist unrentable Verpflegungsabteilung - abgesehen von der Darbietung des Frühstücks - auf die Beherbergungskapazität zu beschränken oder sogar ganz auf sie zu verzichten. Erst mit steigender Rangstufe gehört

das Vorhandensein eines Restaurants zu den notwendigen Erfordernissen. Bezugnehmend auf die schon eingangs erwähnten Begriffsbestimmungen des Runderlasses,¹⁾ unterscheidet sich das Hotel vom Gasthof vor allem durch den gehobenen und zeitgemässen Einrichtungs- und Leistungsstandard. Ein Beherbergungsbetrieb, der auf Grund seiner Gegebenheiten nicht die Bezeichnung "Hotel" führen kann, müsste somit automatisch in die Gruppe der Gasthöfe einrangi-ert werden.

Als dritte Betriebsart sind die Hotel-Pensionen, Pensionen, Fremdenheime und Gästehäuser zu nennen, bei denen ebenfalls eine gewisse Mindestgrösse die Abgrenzung von der Privatzimmervermietung ermöglichen kann. Die Hauptmerkmale sind die mehr familiäre Atmosphäre, die Beschränkung der eventuell vorhandenen Verpflegungsabteilung auf die Hausgäste und der Betrieb in einem meist nicht ausschliesslich dem Betriebszweck dienenden Gebäude.

Eine vierte Betriebsgruppe hätte die Restaurants als gehobene Verpflegungsbetriebe zu umfassen, die die Führung dieser Bezeichnung auch durch eine gewisse Mindestgrösse und ein entsprechendes Niveau in sachlicher und personeller Hinsicht zu rechtfertigen haben.

Wenngleich in manchen Ländern, so z.B. in Österreich, alle Beherbergungsbetriebe in einem einzigen Klassifizierungsschema erfasst werden und in anderen wiederum die Hotels und Gasthöfe oder die Gasthöfe und Pensionen zusammen einrangi-ert werden, so erscheint doch eine getrennte Klassifizierung nach Betriebsarten angebracht. Die Struktur und der Charakter dieser Unternehmen sind zu verschieden geartet, als dass ihre Einstufung nach denselben Richtlinien eine gerechte Beurteilung erlauben würde.

Gerade die Gasthöfe haben durch ihre Tradition, die Betonung des regionalen Stils und die Pflege behaglicher Gastlichkeit so viel zum Ansehen des deutschen Gastgewerbes beigetragen, dass ihre Einordnung in die untersten Kategorien der Hotels, die auf Grund mancher fehlender Merkmale erfolgen müsste, nicht wünschenswert erscheint. Da die Gasthöfe und Pensionen

1) Siehe S.15 dieser Arbeit.

ausserdem einen beträchtlichen Anteil der gesamten Beherbergungskapazität für sich in Anspruch nehmen können, dürfen sie andererseits bei einer Klassifizierung nicht vollkommen unberücksichtigt bleiben.

Eine Ausdehnung der Kategorisierung über die Restaurants hinaus auf andere Verpflegungs- und Schankbetriebe, wie sie z.B. in Spanien üblich ist, kann nicht als unbedingte Notwendigkeit betrachtet werden, da diese Unternehmen für den Fremdenverkehr keine so wesentliche Bedeutung haben und ihre Rangunterschiede für den Gast auch ohne Klassifizierung leichter erkennbar sind.

2. Wahl eines geeigneten Gliederungsschemas

Die Wahl eines geeigneten Gliederungsschemas ist für die gerechte Einstufung der Betriebe und damit für den Erfolg der Klassifizierungsbemühungen sehr entscheidend. Von den 19 Ländern, von denen Unterlagen zur Verfügung standen, existiert in vier Ländern eine Unterteilung der Hotels in sechs Hauptgruppen, in sieben Ländern ordnet man die Hotels in fünf Kategorien, in sechs Ländern in vier Klassen und in zwei Ländern in drei Stufen ein.

Die Zahl der gewählten Kategorien hängt wohl in erster Linie von der Grösse und der Struktur der nationalen Hotellerie ab. Je höher die Zahl der umfassten Betriebe ist und je differenzierter sie in Bezug auf ihre Rangunterschiede sind, ein um so ausgebautes Klassifizierungsschema ist notwendig. Da eine Aufgliederung in zu viele Kategorien den Gast eher verwirren als aufklären dürfte, andererseits die Vielfalt des Hotelangebotes entsprechend eingeordnet werden muss, scheint das französische Stern-System mit seinen vier Hauptkategorien, die in je drei Untergruppen aufgeteilt werden - abgesehen von den einzelnen Kriterien -, diesen Anforderungen am besten zu genügen. Dieses Schema wurde in seinen Grundzügen, wenn auch mit unterschiedlicher Abwandlung, von mehreren Ländern übernommen.

Was die Klassifizierung der Pensionen anbetrifft, so

herrscht hier das Dreiteilungssystem vor. Die Beschränkung auf drei Ränge ist hier vor allem deshalb angebracht, weil der ausgesprochen internationale Standard, den die 4-Stern-Klasse bei den Hotels vertritt, bei dieser Betriebsart wohl nicht anzutreffen ist.

Die Kategorisierung der Gasthöfe ist national sehr unterschiedlich geregelt. Falls sie nicht mit anderen Beherbergungsbetrieben zusammengefasst oder in eine einzige Kategorie eingeteilt sind, werden sie in zwei oder vier Rangklassen aufgegliedert. Da bei einer Zusammenfassung aller Gasthöfe in eine Kategorie der Betrieb, der eben nicht mehr den Hotelerfordernissen entspricht, genauso qualifiziert wird wie der einfache Dorfgasthof, könnte eine Einstufung in drei Rangklassen den auch bei dieser Betriebsgruppe unterschiedlichen Gegebenheiten wohl am besten Rechnung tragen. Ausserdem wird durch dieses gleichfalls für die Pensionen bevorzugte System eine zu grosse Vielfalt innerhalb der Klassifizierungsbegriffe vermieden, die die Orientierung des Gastes nur erschweren würde.

Da die Rangunterschiede bei den Restaurants wieder mehr ins Gewicht fallen, ist hier die Aufteilung in vier Kategorien vorherrschend, und damit entsprechen die Klassen denen der Hotels, wenngleich bei den Restaurants eine Aufteilung in Untergruppen entfallen dürfte.

Zusammenfassend könnte man also an folgende Systematisierung denken: Die Vierteilung der Hotels und Restaurants, die natürlich auf Grund unterschiedlicher Merkmale erfolgen müsste, könnte zu den grundsätzlichen Charakterisierungen führen, wobei die Hauptgruppen das allgemeine Niveau zum Ausdruck bringen, während die Untergruppen die rangmässigen Abstufungen vor allem hinsichtlich der technisch-sanitären Installation berücksichtigen:

Tabelle siehe nächste Seite

In einer zusätzlichen Klasse ohne Sternauszeichnung könnten alle übrigen Betriebe zusammengefasst werden, die nicht den Bedingungen der obigen Kategorien entsprechen.

Hotels

4 Sterne Luxus	Luxushotels
4 Sterne A, B, C	Hotels von internationalem Stil
3 Sterne A, B, C	sehr gute, komfortable Hotels
2 Sterne A, B, C	gute mittlere Hotels
1 Stern A, B, C	einfache Hotels (Untergruppe C: Betriebe, die gerade noch den Mindestbedingungen für Hotels entsprechen)

Restaurants

4 Sterne	Luxusrestaurants von Weltruf
3 Sterne	sehr gute Restaurants
2 Sterne	gute Restaurants
1 Stern	einfache Restaurants, die gerade noch den Mindestbedingungen entsprechen

Gasthöfe

3 Sterne	sehr gute Betriebe
2 Sterne	gute, mittlere Betriebe
1 Stern	einfache Betriebe

Pensionen

3 Sterne	sehr gute Pensionen
2 Sterne	gute, mittlere Pensionen
1 Stern	einfache Pensionen

3. Wahl geeigneter Kriterien

Ein weiteres, sehr entscheidendes Moment der Klassifizierung ist die Auswahl geeigneter Kriterien. Die Festlegung der Merkmale für die einzelnen Haupt- und Untergruppen wird als eine Aufgabe betrachtet, die nur von der Praxis her zu lösen ist, wobei vor allem Vertreter des Gastgewerbes selbst, der Fremdenverkehrsorganisationen, aber auch Architekten, technische und wirtschaftliche Berater sowie gegebenenfalls Vertreter

der Gästeschaft (z.B. durch Befragungen in gastgewerblichen Betrieben verschiedenen Standards) zu Wort kommen müssten. Daher soll in diesem Rahmen nur eine Zusammenstellung derjenigen Kriterien gegeben werden, die - auf Grund eines Überblicks über die verschiedenen nationalen Klassifizierungssysteme - als Basis für eine Beurteilung überhaupt in Frage kommen können. Bewusst werden hier zunächst ausserbetriebliche Elemente wie Standort und Lage unberücksichtigt gelassen und nur die innerbetrieblichen Gegebenheiten als Charakteristika verwendet, da diese wohl in erster Linie für die rangmässige Einstufung entscheidend sind.

Unter den zahlreichen Merkmalen, die sich als Ausgangspunkt für eine Qualifizierung anbieten, lassen sich grundsätzlich sachliche und personelle unterscheiden, die teils qualitativer und teils quantitativer Art sind. Dabei müssen sowohl die modernen Bestrebungen im Hinblick auf neue Bautechniken und Einrichtungsarten als auch die Rationalisierungsbemühungen im sachlichen und personellen Bereich berücksichtigt werden.

Für die Beherbergungsbetriebe kommen folgende Elemente in Betracht, die für die einzelnen Betriebsarten - Hotels, Pensionen, Gasthöfe - naturgemäss unterschiedliche Bedeutung haben:

1. Sachliche Kriterien

- a) Bauliche Gegebenheiten: äusserer und innerer Zustand des Gebäudes, Bauart, Raumaufteilung (Verhältnis der Fläche der allgem. Räume pro Bett; Fläche der Gastzimmer/Bett; Grundstücks- bzw. gesamte Nutzfläche/Bett); Grösse der allgem. Räumlichkeiten, der Gästezimmer, der Betriebsräume und der Treppen und Flure; eigener Hotel-
eingang, Personaleingang und -treppe.
- b) Vorhandene Räumlichkeiten: Allgem. Aufenthalts- und Gesellschaftsräume: Halle, Empfangs-, Lese-, Schreib-, Rauchsalons, Frühstücks-, Speiseraum, Konferenzzimmer, Festsäle, Restaurant, Bar, Wintergarten, Veranden, Terrassen; Zahl der Einzel- und Doppelzimmer und der Appartements bzw. Suiten.
- c) Umfang, Zustand und Qualität der Einrichtung und Ausstattung der gesamten Räume mit Mobiliar, Teppichen, Betten, Wäsche, Geschirr, Gläser, Silber und sonstigen Betriebsgeräten.
- d) Technische Installationen
 - aa) Sanitäre: fl.w.u.k.Wasser, Privat- und allgem.Bä-

der, Privatduschen und -W.C. (im Verhältnis zur Zimmerzahl); allgem. W.C.; Zentral- oder automatische Heizung; Klimaanlage.

bb) Elektr.: Beleuchtung; Fernsprecher (in den Zimmern oder Gängen) Haustelefon, Zimmerrufanlage, Radio- oder Fernsehanschluss; Gäste- und Gepäckaufzüge.

- e) Hilfs- und Nebenbetriebe: Wäscherei, Garage; Frisiersalon, Blumen-, Buch- und Zeitschriftenhandlungen.
- f) Sonstige Einrichtungen: Parkmöglichkeiten; Sportmöglichkeiten (Schwimmbad, Tennis-, Golfplatz, eigener Strand), Garten- und Parkanteile; Terrassen und Balkone; Safe.

2. Personelle Kriterien

- a) Fachkundige Leitung des Betriebes (Diplome oder Zeugnisse von Fachschulen)
- b) Zahl und Niveau des Personals: Rezeptions-, Portiers- und Kassenservice, unterschiedlich nach Art, Umfang und Dauer der Besetzung; Anzahl des ges. Personals im Verhältnis zur Zimmer- bzw. Bettenzahl; Schulung des Personals (spezialisiertes Personal, Sprachenkenntnisse).

Für die Verpflegungsbetriebe lassen sich die Charakteristika folgendermassen zusammenfassen:

1. Sachliche Kriterien

- a) Grösse und Zustand der vorhandenen Räumlichkeiten: Speisesaal, Nebenräume, Betriebsräume;
- b) Niveau der Einrichtung und Ausstattung der Gasträume, des Mobiliars, der Wäsche, des Geschirrs, Silber, der Gläser und sonstiger Betriebsgeräte;
- c) Einrichtung der Betriebsräume (Küche und Keller);
- d) Zustand der hygienisch-sanitären Verhältnisse;
- e) elektr.-techn. Installationen: Beleuchtung, Heizung, Kühlanlage, Klimaanlage, Entlüftung;
- f) Qualität und Auswahl der angebotenen Speisen und Getränke, bekannte kulinarische Spezialitäten, Zusammenstellung der Menus.

2. Personelle Kriterien

- a) Allgem. Führung des Restaurants, fachkundige Leitung (Diplome oder Zeugnisse von Fachschulen);
- b) Zahl des ges. Personals in Bezug auf die Zahl der Sitzplätze
- c) Schulung des Personals für Empfangs- und Servierdienst;
- d) Küchenorganisation: z.B. Zahl der Köche.

4. Berücksichtigung einiger grundsätzlicher Momente

Im Hinblick auf die Problematik, die sich bei der Festlegung der Kriterien ergibt, erscheint es angebracht, auf einige grundsätzliche Momente hinzuweisen, die bei der Lösung dieser Aufgabe Beachtung verdienen.

In erster Linie bedeutsam für eine gerechte Klassifizierung ist wohl die Auswahl solcher Merkmale, die leicht und sicher festzustellen sind, da eine subjektive Beeinflussung der Beurteilung weitgehend ausgeschaltet sein sollte. Hier bieten sich vor allem quantitative Bezugsgrössen an, wie z.B. der Prozentsatz der Zimmer mit Privatbad, -W.C. und Telefon, der Anteil der Appartements, die Anzahl der allgemeinen Räume und ihr grössenmässiges Verhältnis pro Bett, Zahl der Angestellten in Bezug auf die Zahl der Betten bzw. Restaurantsitzplätze usw. sowie andere vorwiegend technische Merkmale. Da der Rang eines gastgewerblichen Betriebes aber weitgehend auch von qualitativen Faktoren bestimmt wird, wie dem Niveau der Einrichtung, dem Standard des Personals und der Geschäftsführung, müssen diese Kriterien so klar abgegrenzt und definiert werden, dass ihre Beurteilung sich auf "optimale Objektivität" stützen kann. Die Bilanzwerte vor allem des mobilen Anlagevermögens können als Hilfsmittel betrachtet werden, die die qualitativen Unterschiede durch entsprechende Bezugsgrössen, z.B. pro Bett, zum Ausdruck bringen, wenngleich die Bewertungsprobleme, unterschiedliche Einstandspreise und Baujahre eine ausschliessliche Qualifikation auf dieser Basis zu ungenau erscheinen lassen. Eine selbstverständliche Voraussetzung, die die auszuwählenden Kriterien zu erfüllen haben, ist darin zu sehen, dass sie sich auf solche Gegebenheiten des Betriebes beziehen, die für den Gast wesentlich sind und von ihm als Gradmesser des Ranges betrachtet werden.

Nach der Frage, welche Kriterien überhaupt als Basis für eine Beurteilung in Frage kommen, taucht nun das Problem der Abstufung innerhalb der Haupt- und Untergruppen auf. Als Grundlage für den Aufbau eines nationalen Klassifizierungsschemas

sollte wohl ein genauer Überblick über die Struktur des gastgewerblichen Angebotes betrachtet werden, da einesteils die gesamte Kapazität der Hotels, Pensionen, Gasthöfe und Restaurants von dem Kategorisierungssystem erfasst werden soll und anderenteils ihre Aufgliederung in die einzelnen Kategorien ein getreues Abbild der in Wirklichkeit vorhandenen Gruppenbildung geben soll. Eine Untersuchung über die sachlichen und personellen Gegebenheiten der einzelnen Betriebsarten an Hand von Fragebögen mit ihrer statistischen Auswertung könnte eine wertvolle Vorarbeit für die Bildung der Einschnitte durch die Klassen leisten.

Da die Klassifizierung einesteils die tatsächlichen Bedingungen des gesamten Gastgewerbes berücksichtigen muss, erscheint es erforderlich, die Kriterien vor allem in den unteren Klassen so abzustufen, dass eine befriedigende Qualifikation auch der kleineren und einfacheren Betriebe erreicht wird, die in vielen Fällen mangelnde Komfortelemente durch Schaffung einer persönlichen Atmosphäre ausgleichen.

Wie bedeutsam gerade die unteren Rangklassen im Rahmen der Gesamtkapazität sind, soll die Tabelle auf der folgenden Seite veranschaulichen, die das grundsätzliche Übergewicht der beiden unteren Hotelklassen sowohl hinsichtlich der Zahl der Betriebe als auch der Zimmer bzw. Betten bei den einzelnen nationalen Systemen zeigt. Natürlich ist ein Vergleich auf dieser Grundlage wegen der unterschiedlichen Anforderungen, die an die jeweiligen Klassen gestellt werden, nur von begrenzter Aussagekraft.

Anderenteils muss jedoch bei der Wahl und Abstufung der Charakteristika auch den zeitgemässen Anforderungen der Gäste Rechnung getragen werden. Dies gilt vor allem für die mittleren und oberen Rangklassen, die den kaufkräftigeren Bevölkerungsschichten entsprechen. In besonderem Mass verdienen die komforttechnischen Elemente in den internationalen Kategorien der Hotels und Restaurants Beachtung, wo sie dem modernsten Stand angepasst sein sollen. Mit steigender Rangfolge werden also grundsätzliche Erfordernisse, wie Sauberkeit, Gepflegtheit, einwandfreie Führung, immer selbstverständlicher. Umfang und Zweck-

Zusammenstellung der prozentualen Anteile der einzelnen Klassen
an der Gesamtkapazität der Hotels in einigen Ländern ¹⁾

Land	Luxusklasse			1.Klasse			2.Klasse			3.Klasse			4.Klasse		
	% - Satz			% - Satz			% - Satz			% - Satz			% - Satz		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Frank- reich	0,5			2,1			8,6			29,7			59,1		
		3,1			7,4			17,0			33,7			38,8	
Italien	0,7			4,1			15,2			29,5			50,5		
		3,9	3,8		13,8	13,4		27,4			28,9			26,0	
								26,9				29,1			26,8
Jugo- slawien				3,6			23,1			41,1			32,2		
Monaco	6,3			6,3			27,1			33,2			27,1		
		27,0			12,0			29,0			21,0			11,0	
Öster- reich	0,4			3,5			10,3			30,4			55,4		
			1,7			11,1			18,8			32,1			36,3
Portu- gal	4,0			18,6			25,4			52,0					
		6,0			25,0			26,3			42,7				
Spanien	3,6			24,4			36,8			35,2					
		12,5			32,7			32,3			22,5				

1) Spalte 1: %-Satz der Betriebe
Spalte 2: %-Satz der Zimmer
Spalte 3: %-Satz der Betten

mässigkeit der Einrichtung werden dabei mehr und mehr von rein geschmacklichen Momenten ergänzt. Neben die rein technischen Bezugsgrössen tritt eine vorwiegend qualitativ ausgerichtete Beurteilung. Diese steigert sich so weit, dass in der Luxus-kategorie die Bedeutung der komfort-technischen Elemente zugunsten der Individualität, Kostbarkeit und grosszügigen Note der Ausstattung in den Hintergrund gedrängt wird und hier in vielen Fällen eine betont konservative Einstellung erkennbar wird.

Mit entscheidend für den Aufbau der Rangfolge und die dafür charakteristischen Merkmale ist eine entsprechende Festlegung der Definitionen und Mindestbedingungen für die einzelnen Betriebsarten, da diese gleichzeitig den Standard der untersten Haupt- bzw. Untergruppe bilden. Schon hier müssen sowohl die tatsächlichen Gegebenheiten des nationalen Gastgewerbes als auch die zeitgemässen Ansprüche in angemessener Weise berücksichtigt werden, da weder eine Übersteigerung noch ein zu niedriges Niveau der Anforderungen als Basis für eine befriedigende Klassifizierung dienen kann.

Ein bedeutsames Problem liegt in der Frage, inwieweit der Standort und die Lage eines Unternehmens als ausserbetriebliche Elemente bei der Qualifikation mitzusprechen haben. Grundsätzlich darf wohl die Gleichheit der Schätzmerkmale, unabhängig von jeder ausserbetrieblichen Beeinflussung, als Richtschnur für die Klassifizierung betrachtet werden, da diese dem Gast in erster Linie eine Vorstellung von der ihm unbekannten gastgewerblichen Leistung vermitteln soll, so dass er innerhalb einer bestimmten Kategorie überall zwar nicht die gleiche Einrichtung, aber denselben Komfort und das gleiche Niveau erwarten darf. Deshalb erscheint es angebracht, das Hauptaugenmerk auf die innerbetrieblichen Gegebenheiten zu beschränken. Eine mehr oder weniger günstigere Lage wirkt sich wohl im Umsatz bzw. in der Kapazitätsausnutzung aus, sollte jedoch nicht von vorneherein die Qualifizierung eines Betriebes beeinflussen, zumal dieses Element auch grossen Veränderungen hinsichtlich seiner Bedeutung unterworfen ist und keine eindeutig und objektiv erfassbare Grösse darstellt.

Weitaus bedeutungsvoller ist jedoch der Standort, da dieser den Betriebstyp in entscheidender Weise prägt. Bei den Stadtbetrieben ist eine straffe Klassifizierung nach einheitlichen Richtlinien leichter zu verwirklichen als bei den Saisonbetrieben. Eine Berücksichtigung der Grösse und Fremdenverkehrsbedeutung des Ortes kann bei den Jahresbetrieben in einer entsprechenden Abstufung einzelner Kriterien - wie z.B. des Satzes der Privatbäder, der Zimmer mit Telefon, der Grösse und Zahl der Aufenthaltsräume - in den verschiedenen Untergruppen zum Ausdruck gebracht werden. Ein sog. erstes Haus in einer Kleinstadt und ein erstrangiges in einer Grosstadt dürfen selbstverständlich nicht in die gleiche Kategorie eingereiht werden, da die Bedingungen zu verschieden sind. In dieselbe Haupt- und Unterkategorie können, um eine Verwirrung des Gastes zu vermeiden, nur Betriebe einrangiert werden, die im wesentlichen die gleichen Voraussetzungen aufweisen.

Eine etwas elastischere Handhabung erfordern die Saisonbetriebe, in erster Linie die Hotels, da hier der Standort die Anforderungen, die an den Betrieb gestellt werden, erheblich beeinflusst. Es ist augenscheinlich, dass z.B. ein Gebirgs-, Kurort-, Seebad-, Wintersporthotel oder auch ein Motel der gleichen Rangstufe neben den grundsätzlichen Erfordernissen verschiedene zusätzliche Einrichtungen aufweisen muss, auf andere jedoch wieder mehr oder weniger verzichten kann.¹⁾ Da der Gast seine Ansprüche je nach dem Motiv seiner Reise und damit auch dem jeweiligen Standort entsprechend verändert, ist die Aufstellung spezieller Richtlinien für die einzelnen Betriebstypen zu vertreten; denn der gleiche Komfort stützt sich hier auf zu verschiedene Gegebenheiten. Allerdings sollte innerhalb desselben Betriebstyps die Gleichheit der Merkmale weitgehend gewahrt werden.

Um einen möglichst hohen Grad an Einheitlichkeit in horizontaler Richtung zu erreichen, erscheint auch eine Beschränkung der Ausnahmen auf solche Fälle ratsam, bei denen das Fehlen einiger Merkmale durch andere Vorzüge so ausgeglichen wird,

1) Vgl. Linke, F.: Die Technik im Fremdenverkehrsbetrieb, Arten der Hotels und Gaststätten, in: Thoms Handbuch für Fremdenverkehrsbetriebe, S.859 ff.

dass der allgemeine Standard des Betriebes nicht darunter leidet. Gegebenenfalls wäre noch zu überlegen, ob während einer bestimmten Übergangszeit gewisse Altbaubetriebe vor allem hinsichtlich der technischen Merkmale einer etwas weniger strengen Beurteilung gegenüber den Neubauten unterzogen werden könnten; im allgemeinen könnte man jedoch eher zu einer entsprechenden Eingliederung in die jeweiligen Untergruppen raten, da eine zu grosse Zahl von Ausnahmen die Objektivität des Klassifizierungssystems, die als Haupteigenschaft gefordert werden muss, einschränkt und das Vertrauen des Gastes bezüglich der gegebenen Informationen erschüttern würde.

In diesem Zusammenhang sei auch noch auf das Punktsystem hingewiesen, das in den USA für die Beurteilung eines Betriebes nach sanitär-hygienischen Gesichtspunkten angewandt wird¹⁾ und ebenfalls als Basis für eine allgemeine Klassifizierung gastgewerblicher Unternehmen empfehlenswert erscheint. So könnten in der Ausgangszahl 100 sowohl für die verschiedenen Betriebsarten - Hotels, Pensionen, Gasthöfe und Restaurants - als auch für die einzelnen Betriebstypen - Stadthotels und Saisonbetriebe (Gebirgs-, Seebad-, Kurort-, Wintersporthotels usw.) - die jeweils für die höchste Rangstufe geforderten Merkmale zusammengefasst werden. Die tatsächlich erreichte Punktzahl, die sich nach Abzug der fehlenden Bedingungen ergibt, würde dann den Anhaltspunkt für die Einstufung in die entsprechende Kategorie liefern, wobei jeder Haupt- und Untergruppe in absteigender Grössenordnung eine bestimmte Punktzahl zugewiesen werden müsste. Der Vorteil dieses Systems liegt vor allem in der Objektivität der Beurteilung, die sich als rein rechnerisches Ergebnis herausstellt.

Allerdings müsste die Bewertung der Merkmale auf deren mehr oder weniger grosse Bedeutung für den Rang des Betriebes Rücksicht nehmen.²⁾

1) Siehe S.144 ff. dieser Arbeit.

2) Vgl. auch einen Bewertungsvorschlag nach dem Punktsystem von R.Mader: Neuere Tendenzen im Fremdenverkehr und deren Problematik, Diss. München 1956, S.62 ff. - Darin werden folgende Kriterien ihrer Höhe entsprechend mit unterschiedlichen Punkten bewertet:

I. Wertmässiger Grundstücks- und Gebäudeanteil pro erwar-

5. Organisatorische Grundlagen

Ein Überblick über die organisatorischen Grundlagen der verschiedenen Klassifizierungsmassnahmen ergibt, dass in den meisten Ländern der Staat als Organisationsträger zu bezeichnen ist, und zwar teilweise in Zusammenarbeit mit den Berufsverbänden oder Fremdenverkehrsorganisationen, die in den ausführenden Komitees mehr oder weniger stark vertreten sind. Österreich ist das einzige Land, in dem eine offizielle Klassifizierung allein von der Berufsorganisation durchgeführt wird.

Ausgehend von den deutschen Wirtschaftsverhältnissen mit ihrer weitgehend liberalen Ausrichtung, scheint eine Beteiligung des Staates an der Klassifizierung ziemlich ausgeschlossen. Die Aufgabe der rangmässigen Einstufung müsste demnach von den gastgewerblichen Berufsorganisationen, gegebenenfalls in Zusammenarbeit mit den Fremdenverkehrsverbänden, übernommen werden. Diese Kooperation könnte nicht nur dazu beitragen, die Durchführung der Kategorisierung zu erleichtern, sondern auch - neben der gastgewerblichen Interessenvertretung - den Standpunkt des Gastes und der allgemeinen Fremdenverkehrsförderung zu berücksichtigen. Ebenso dürfte bei der Ausarbeitung der Kriterien die Mitwirkung der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr

teter Gast (unterschieden nach Baujahr vor oder nach 1945)

- II. Wertmässiger Anteil der Einrichtung und Ausstattung pro erwarteter Gast (unterschieden nach Anschaffung vor oder nach 1945)
- III. Gebietsmässige sowie örtliche Lage des Hotels (unterschieden nach Grösse und Fremdenverkehrsbedeutung des Ortes)
 - a) beste zentrale Lage innerhalb des Ortes
 - b) periphere Lage
- IV. Personalbestand pro durchschnittlicher Gästezahl in Beherbergung, Küche und Restaurant (unterschieden nach Bezugsgrösse: Angestelltenzahl/durchschnittlicher Gästezahl)
 - a) vorwiegend erstklassige Kräfte
 - b) erstklassige Kräfte unter Zuhilfenahme von vorwiegend Hilfskräften.

sehr wertvoll sein, da diese Spitzenorganisation die Bestrebungen der verschiedenen am Fremdenverkehr interessierten Vereinigungen im Hinblick auf eine allgemeine Förderung des Fremdenverkehrs und vor allem des Ausländerreiseverkehrs zu koordinieren sucht.

Eine wesentliche Voraussetzung stellt jedoch die Schaffung einer obligatorischen Grundlage dar, nach der alle entsprechenden Betriebe einer Klassifizierung unterworfen werden können. Angesichts der Vielfalt der gastgewerblichen Berufsverbände und der mangelnden gesetzlichen Regelung in Deutschland wirft diese Frage ein sehr schwerwiegendes Problem auf. Die Durchführung der Kategorisierung auf der Ebene der Spitzenorganisation des DEHOGA, der sich übrigens gegen eine Klassifizierung ausgesprochen hat, würde somit an erster Stelle die Einführung der Pflichtmitgliedschaft, wie sie in Österreich üblich ist, erfordern.

Als grundlegende organisatorische Aufgaben, die durch entsprechende Bestimmungen zu lösen sind, lassen sich folgende Anforderungen zusammenfassen:

1. Bildung eines Klassifizierungskomitees, das über die rangmässige Einstufung entscheidet;
2. Entwurf eines Fragebogens über die wesentlichen sachlichen und personellen Gegebenheiten der einzelnen Betriebe, unterschiedlich nach Betriebsarten;
3. Wahl fachkundiger Inspektoren zur Besichtigung der Betriebe;
4. Bildung eines Schiedsgerichtes, das Einsprüche gegen die Klassenfestsetzung bearbeitet;
5. Bestimmungen über die Voraussetzungen, unter denen Höhereinstufungen oder Deklassierungen vorgenommen werden können;
6. Regelungen über die Zeitdauer der Klassifizierung und die laufenden Kontrollen;
7. Festsetzung von Strafen bei Angabe einer falschen Kategorie, Verweigerung oder Versäumnis der geforderten Informationen;
8. Bestimmungen über die Finanzierung der Klassifizierungsmassnahmen (eventuell als Beschilderungsgebühr nach Rang und Grösse der Betriebe gestaffelt).

Da die Lösung dieser Probleme zu sehr von den Gegebenhei-

ten der Praxis abhängt, sollte in diesem Rahmen - ausgehend von den verschiedenen nationalen Systemen - nur eine Übersicht über die Aufgabenbereiche gegeben werden, die als grundlegende Elemente einer Klassifizierung überhaupt bezeichnet werden können.

6. Anpassung der Klassifizierungsrichtlinien an die Zeiterfordernisse

Als elementare Voraussetzung kann auch die ständige Anpassung der Klassifizierungsbestimmungen an die zeitgemässen Anforderungen betrachtet werden. Abgesehen von den periodischen Neueinstufungen müssen die Kriterien der einzelnen Rangklassen von Zeit zu Zeit einer Überprüfung unter dem Gesichtspunkt unterzogen werden, ob sie in ihrer Aufgliederung und in ihrem Aufbau noch den stark wechselnden Ansprüchen der Gästeschaft entsprechen. Gerade in den letzten Jahrzehnten haben sich die Anforderungen des Publikums sehr geändert; was vor einiger Zeit noch als Luxusbedürfnis gegolten hat, kann jetzt als Ausdruck des normalen Lebensstils bezeichnet werden. Diese Wandlungen auf der Nachfrageseite, sowohl was ihre strukturelle Zusammensetzung hinsichtlich der sozialen Gliederung als auch was ihre Lebensäusserungen betrifft, hat die Klassifizierung zu berücksichtigen.

Eine Vernachlässigung des technischen Fortschritts und der modernen Ausdrucksformen der Gastlichkeit und Behaglichkeit überhaupt würde den Erfolg einer Kategorisierung im Hinblick auf den Gast, dem sie ja in erster Linie zu dienen hat, erheblich schmälern. Darüber hinaus könnte durch ein Beharren auf einem einmal festgelegten Standard die Entwicklung des Gastgewerbes sogar gehemmt werden; denn derjenige Betriebsinhaber, der sein Unternehmen durch Anpassung an die zeitgemässen Anforderungen zu verbessern sucht, würde praktisch demjenigen gegenüber benachteiligt, der sich nur an die Erfüllung der vorgeschriebenen Mindestbedingungen hält und trotzdem genauso qualifiziert wird.

Gerade in Bezug auf die sachlich-technische Einrichtung kann festgestellt werden, dass ein gastgewerblicher Betrieb,

der zur Zeit seiner Gründung vielleicht als erstrangiges Haus bezeichnet werden konnte, in der Zwischenzeit zu einem zweitrangigen Unternehmen degradiert wurde, weil er nicht den veränderten Ansprüchen der Gästeschaft Rechnung getragen hat. Ein besonderes Augenmerk in diesem Zusammenhang verdient der moderne Reiseverkehr im Hinblick auf die zunehmende Motorisierung und die damit verbundenen Anforderungen der Gästeschaft. So gewinnen Zufahrts- und Parkmöglichkeiten, Garagen und Auto-Spezial-Service eine zunehmende Bedeutung auch für den Rang des gastgewerblichen Betriebes und dürfen deshalb bei der Klassifizierung nicht vernachlässigt werden.

Gerade eine offizielle Klassifizierung muss um so mehr darauf bedacht sein, einen zeitnahen Standard als Grundlage zu wählen, da sie damit der Öffentlichkeit ein Bild von der Struktur des gastgewerblichen Angebotes vermittelt. Andererseits aber dürfen überspitzte Forderungen und kurzlebige Geschmacksrichtungen nicht als Ausdruck eines allgemeinen Bedürfnisses angesehen und als elementare Voraussetzungen in ein Qualifikationsschema eingebaut werden.

Als in erster Linie entscheidend für den Erfolg einer Klassifizierung kann daher wohl die Übereinstimmung eines angemessenen Standards mit den Gegebenheiten der Wirklichkeit betrachtet werden; denn eine Qualifizierung, die nicht den vorhandenen Tatsachen entspricht, würde den Gast nur enttäuschen und könnte sowohl dem nationalen Gastgewerbe als auch dem Ziel einer allgemeinen Fremdenverkehrsförderung mehr schaden als nützen.

7. Public-relation-Werbung für die Klassifizierungsmassnahmen

Nicht unwesentlich für den Erfolg einer Klassifizierung erscheint eine entsprechende public-relation-Werbung, die die Öffentlichkeit über die Ziele und Massnahmen eines solchen Unterfangens unterrichten soll. Da eine Kategorisierung in erster Linie bezweckt, dem Gast die Wahl des seinen Ansprüchen entsprechenden Betriebes zu erleichtern, muss ihm zunächst auch

die Möglichkeit gegeben werden, sich über die Grundsätze der Klassifizierung zu informieren und die Leistungen zu erfahren, die er von den einzelnen Kategorien erwarten darf. Durch eine Zusammenfassung der wesentlichen Bedingungen, die den Standard der einzelnen Rangklassen zu charakterisieren vermögen, kann der Öffentlichkeit ein Bild von dem Aufbau und den Kriterien der Klassifizierung vermittelt werden, und der einzelne Gast kann sich die Kategorie auswählen, die seinen Ansprüchen am ehesten gerecht wird.

Diese Unterrichtung der Öffentlichkeit dürfte sich jedoch nicht nur auf die Kriterien der einzelnen Betriebsarten und Kategorien beschränken, sondern müsste kurz auch die wesentlichen Grundlagen der Organisation und Durchführung der Klassifizierung umreißen; denn die Kenntnis von dem nach fachlichen Grundsätzen betriebenen Einstufungsverfahren und von der laufenden Überwachung kann dem Gast die Zusicherung einer objektiven Beurteilung und eines gleichbleibenden Leistungsstandards geben. Die Information über die Eigenschaften eines Produktes, die Einzelheiten seiner Herstellung und seines Vertriebes und die damit verbundenen Organisationsmethoden sind ebenfalls wesentlicher Inhalt der public-relation-Werbung, die gerade dem Markenartikelgedanken durch Förderung der Anerkennung am Markt und der nötigen Verkehrsgeltung als Grundlage dient. Die Schaffung eines Vertrauensverhältnisses, eines good will, kann daher auch im Bereich des Gastgewerbes als nicht zu unterschätzende Voraussetzung für die Einführung eines Qualifizierungssystems betrachtet werden, dessen Erfolg nicht zuletzt von seiner Popularität abhängig ist.

Eine Selbstverständlichkeit stellt wohl die offizielle Kennzeichnung des einzelnen gastgewerblichen Unternehmens nach seiner Betriebsart und der ihm zugewiesenen Kategorie durch eine entsprechende Beschilderung dar, die dem Gast schon von aussen eine Beurteilung des Ranges ermöglicht.

II. Grundlagen einer internationalen Klassifizierung

Nach der Zusammenfassung der Grundlagen, die für eine Klassifizierung überhaupt bestimmend sind, soll kurz auf die Bedingungen eingegangen werden, die als Voraussetzung für eine Kategorisierung auf internationaler Ebene betrachtet werden können.

1. Bestrebungen und Untersuchungen internationaler Berufs- und Fremdenverkehrsorganisationen

Wie bedeutungsvoll die Bezeichnung der Betriebsart im Gastgewerbe überhaupt ist, zeigen die Bemühungen einiger Fachorganisationen um die einheitliche Charakterisierung des Hotelstandards und die Schaffung einer gesetzlichen Grundlage für den Namen "Hotel". "Die Unklarheit um den Begriff 'Hotel' und dessen Bedeutung für den Fremdenverkehr führte zu einer langjährigen Behandlung der Frage in den Verbänden der Hotellerie."¹⁾

So hat sich im Jahr 1926 der Internationale Hotelbesitzerverein anlässlich der Generalversammlung in Budapest mit diesem Thema befasst und in einem Vorschlag an die einzelnen Länder folgende Erfordernisse - neben der Bedingung der Eigentümerschaft und der Zulassung - für den Hotelstandard als wesentlich erachtet:²⁾

- 1) Der Betrieb muss in seiner Führung wie gesamten Einrichtung die Gewähr für ein sittlich einwandfreies Beherbergungs- und Verpflegungsunternehmen bieten.
- 2) Er muss sowohl Beherbergung als auch Verpflegung umfassen.
- 3) Beherbergungsvereinbarungen zwischen Gastgeber und Gast müssen kurzfristig sein und dürfen nicht den gesetzlichen

1) Riesen, M.: Die Bezeichnung der Natur einer Firma, in: Thoms Handbuch für Fremdenverkehrsbetriebe, S.195.

2) Vgl. Riesen, M.: a.a.O., S.195.

Charakter der Wohnungsmiete tragen.

- 4) Sichtbare Betriebseinteilung in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieb.
- 5) Nebenbetriebe dürfen die Hoteleigenschaften des Gastbetriebes nicht beeinträchtigen.
- 6) Bau und Einrichtung des betr. Betriebes müssen den Durchschnittsforderungen an ein Hotel entsprechen, besonders hinsichtlich Feuersicherheit, technischer, sanitärer und hygienischer Einrichtungen.
- 7) Der Betrieb muss aufweisen:
 - a) eine Mindestzahl von Fremdenzimmern,
 - b) eine Mindestzahl von Gast- und Gesellschaftsräumen,
 - c) eine Mindestzahl von Aborten einschliesslich Waschgelegenheit und Baderäumen im hygienisch notwendigen Verhältnis,
 - d) eine Mindestgrösse der Fremden- und Gesellschaftsräume sowie eine Mindestzahl und Mindestart der zu jedem Fremdenschlaf- oder Wohnzimmer gehörigen Einrichtungsteile.
- 8) Mindestzahl von Bedienungspersonal, Hallen- und technischem Personal.
- 9) Der Verpflegungsbetrieb muss den Grundsätzen und Anforderungen eines neuzeitlichen, ernährungstechnisch und nahrungsmittelmässig einwandfreien Unternehmens entsprechen.

Für die einzelnen Länder wurden hinsichtlich der Mindestzahl von Zimmern und Angestellten unterschiedliche, aber zum Teil recht erhebliche Anforderungen gestellt.¹⁾

Die teils vagen, teils nicht gerechtfertigten Bedingungen, die Schwierigkeiten einer Grenzziehung sowie die Problematik der Unterschiedlichkeit hinsichtlich der Struktur und der Bezeichnungen des Gastgewerbes in den verschiedenen Ländern haben eine Verwirklichung dieses Vorschlags von vorneherein verhindert.

Anschliessend hat sich die "Association Internationale de l'Hôtellerie" mit diesem Fragenkreis befasst und sich auf dem Kongress in Monaco im Jahre 1932 grundsätzlich gegen eine internationale Definition der Bezeichnung "Hotel" ausgesprochen. Dagegen hat sie die Schaffung gesetzlicher Grundlagen auf

1) Für Deutschland, Österreich, die Schweiz und Italien: Mindestzahl der Zimmer: 40, der Angestellten: 20; bzw. in Grossstädten: 60 Zimmer und 25 Angestellte.

nationaler Ebene befürwortet, wobei die besonderen Bedingungen jedes Landes berücksichtigt werden sollten. Doch auch heute existiert in den wenigstens Ländern eine gesetzliche Regelung über die Verwendung der Bezeichnung "Hotel", was nicht zuletzt auf die mangelnde rechtliche Handhabe auf Grund der Gewerbefreiheit zurückzuführen ist.

Auch die "International Ho-Re-Ca" als Spitzenorganisation der nationalen Fachverbände hat sich in einer Untersuchung mit dem Hotelbegriff befasst und die Stellungnahme der einzelnen nationalen Berufsorganisationen zu diesem Thema dargelegt.¹⁾ Dabei hat sich die Mehrzahl der befragten Verbände dafür ausgesprochen, dass die Bezeichnung "Hotel" solchen Betrieben vorbehalten werden sollte, die einen bestimmten Komfort aufweisen, wenngleich auch hier die Möglichkeit einer internationalen Definition in Frage gestellt wurde.

Die Untersuchung dieser Spitzenorganisation beschäftigte sich jedoch hauptsächlich mit dem Problem der internationalen Klassifizierung, indem sie die Meinung der nationalen Berufsverbände zu diesem Thema erforschte. Als Resultat schälte sich dabei heraus, dass die Mehrzahl der Organisationen grundsätzlich die Bedeutung einer internationalen Kategorisierung gastgewerblicher Betriebe voll anerkannte, gleichzeitig aber auf die Schwierigkeiten ihrer Verwirklichung hinwies.

Die "International Ho-Re-Ca" hat als Grundlage das französische Gliederungssystem zur Annahme empfohlen, wobei in einer zusätzlichen Klasse "non classé" alle nicht qualifizierten Betriebe zusammengefasst werden sollten.

Ebenso hat die "International Union of Official Travel Organisations" schon 1950 die Frage der internationalen Klassifizierung aufgegriffen und eine Kommission mit der Prüfung der Voraussetzungen für eine einheitliche Gliederung beauftragt. Dabei stellte sich heraus, dass fast die Hälfte der Mitgliedsländer eine teils offizielle, teils nicht offizielle Klassifi-

1) Vgl. Bericht von V. Egger über: Classification internationale des hôtels et des restaurants; anlässlich des 3. Kongresses der International Ho-Re-Ca in Biarritz, 24.-27. September 1951.

zierung besaßen. Auch auf weiteren Kongressen kam dieses Thema auf die Tagesordnung, aber eine entscheidende Beschlussfassung konnte nicht erzielt werden. Diese internationale Vereinigung arbeitete eine Kategorisierung der Hotels in fünf Rangklassen aus, die sich in ihrer Abgrenzung von der französischen Vorlage unterschieden und im wesentlichen folgende Charakteristika aufweisen sollen:

1.Kategorie: "Hôtels de grand luxe" (analog der franz.Klasse: 4 Sterne Luxus)

Hotels der internationalen Klasse (Palasthotels) mit einer grossen Anzahl von Suiten - mindestens 75% der Zimmer mit Privatbad - sehr grosse Aufenthalts- und Gesellschaftsräume - Bankett- und Ballsäle - Speisesäle - zahlreiches und qualifiziertes Personal.

2.Kategorie: "Hôtels de Luxe" (analog der franz.Klasse: 4 Sterne A, B, C)

Hotels mit Suiten - ausgezeichnetem Empfangsdienst - geräumigen Aufenthaltssalons - gepflegter und komfortabler Einrichtung - mindestens 50% der Zimmer mit Privatbad - Fernsprecher in allen Zimmern.

3.Kategorie: "Hôtels de Tourisme" (analog den franz.Klassen: 3 Sterne A, B, C
2 Sterne A)

Hotels mit einem gewissen Komfort - Aufzug - 10% der Zimmer mit Privatbad - ständig besetzter Empfangsdienst (mindestens 1 Person in der Halle) - grosser Salon - Halle - Restaurant - Speisen à la carte.

4.Kategorie: "Hôtels de Tourisme Familial" (analog den franz.Klassen: 2 Sterne B, C
1 Stern A,B,C)
und

5.Kategorie: "Pensions de Famille"

Hotels und Pensionen, die zumindest ein allgem. Bad für je 10 Zimmer besitzen (Minimum 1 pro Etage) - fl.Wasser in allen Zimmern - meistens mit vollständiger Pension oder Mahlzeiten zu festen Preisen.

Auf dem 11.Kongress der IUOTO in Wien im Oktober 1956 wurde ein Überblick über die nationalen Klassifizierungssysteme gegeben - von 26 Ländern besaßen 12 eine auf offizieller

Basis und 3 eine auf verbandlicher Basis aufgebaute Kategorisierung - und eine grundsätzliche Einigung über das vorgeschlagene Einteilungsprinzip in fünf Klassen erzielt.

Der 12. Kongress in Washington im November 1957 brachte eine zusammenfassende Betrachtung über die bisherige Behandlung dieses Problems und betonte erneut, dass die Einführung einer internationalen Klassifizierung mit der Verleihung eines IUOTO-Schildes einem wirklichen Bedürfnis entspräche. Damit im Zusammenhang wurden auch die Probleme erörtert, die im Hinblick auf eine Verbesserung der Führung und Einrichtung der Hotels auftauchen, und dabei die Notwendigkeit einer Mitarbeit der offiziellen Fremdenverkehrsorganisationen auf dem Gebiet der Vereinheitlichung der die Hotellerie betreffenden Verordnungen im technischen wie finanziellen Bereich herausgestellt.

Sowohl die Bedeutung als auch die Problematik einer internationalen Klassifizierung werden in ihrer wiederholten Behandlung durch die internationalen Spitzenorganisationen¹⁾ deutlich. Wenngleich diesen Bemühungen wegen der vielen entgegenstehenden Schwierigkeiten ein praktischer Erfolg bisher versagt geblieben ist, so haben die verschiedenen Untersuchungen die Grundlagen geschaffen, aus denen sich die Voraussetzungen für die Verwirklichung eines solchen Planes allmählich herauskristallisieren.

2. Wesentliche Elemente einer internationalen Klassifizierung

Neben den elementaren Bedingungen, die ein nationales Klassifizierungssystem erfüllen muss, erfordert eine Einstufung auf internationaler Basis die Beachtung zusätzlicher Faktoren.

Das zeigt sich schon bei der Wahl des Gliederungsschemas,

1) Neben den erwähnten Organisationen haben sich auch die "OEEC" und die "American Society of Travel Agents" - die grösste Reisebürovereinigung der Welt - mit der internationalen Klassifizierung befasst.

das auf die unterschiedlichen Grössenverhältnisse der einzelnen Länder und den damit zusammenhängenden Umfang sowie die Struktur der Hotelkapazität Rücksicht nehmen muss. So bietet die Aufspaltung der Hauptkategorien in Untergruppen die Möglichkeit der elastischeren Anpassung an die nationalen Gegebenheiten, so dass ein kleineres Land sich mit den Hauptklassen begnügen kann, während ein grösseres durch eine nochmalige Unterteilung die Zahl der Kategorien zu erhöhen vermag.

Als wesentliche Voraussetzung kann ebenfalls die Forderung betrachtet werden, dass das Gliederungssystem in seinem Aufbau nicht nur den internationalen, sondern auch den nationalen Fremdenverkehr berücksichtigt. Da neben einer internationalen Klassifizierung nicht ausserdem noch eine nationale Einteilung bestehen kann, wenn Verwirrungen vermieden werden sollen, muss das Schema so gewählt werden, dass die Interessen des Ausländer- wie auch des Inländerfremdenverkehrs gewahrt werden können. Das von der IUOTO vorgeschlagene Schema erscheint aus dieser Perspektive etwas einseitig orientiert; denn es widmet den Hotels, die für den internationalen und den gehobenen nationalen Fremdenverkehr in Frage kommen, drei Klassen - davon zwei Luxusränge -, während die übrigen Hotels und Pensionen in den beiden letzten Kategorien zusammengedrängt werden. Eine solche Konzentration des weitaus grösseren Teils der Beherbergungskapazität in zwei Klassen, in denen Betriebe von so verschiedener Art und unterschiedlichem Niveau gleich qualifiziert werden gegenüber einer Aufgliederung des übrigen Anteils in drei Gruppen, führt notwendigerweise zu einer Benachteiligung der guten, aber nicht ausgesprochen komfortablen Hotels. Da jedoch nicht nur der inländische Gast der mittleren und unteren Einkommenschichten, sondern - bedingt durch die günstigeren Beförderungsmöglichkeiten - in zunehmendem Mass auch der Ausländer als Nachfrager für diese Kategorie in Frage kommt, würde eine gleichmässige Abstufung unter Berücksichtigung der einfachen und mittleren Kategorien den Erfordernissen des nationalen wie des internationalen Fremdenverkehrs wohl eher gerecht. Dies um so mehr, als eine internationale Klassifizierung ja nicht nur die ausgesprochenen Fremdenverkehrsgebiete, sondern zudem diejenigen Länder erfassen muss, deren Gastgewerbe noch keine so ent-

wickelte Struktur aufweist.

Aus diesem Grund wie auch vom Standpunkt der Unterteilungsmöglichkeit erscheint das französische Gliederungsschema, abgesehen von den einzelnen Kriterien, für eine internationale Klassifizierung geeigneter.

Was die Auswahl der Kriterien betrifft, so ist es augenscheinlich, dass eine Standardisierung auf internationaler Ebene eine grössere Elastizität verlangt als eine auf nationaler Basis. Da die Anwendung vollkommen einheitlicher Normen angesichts der unterschiedlichen geographischen und klimatischen Bedingungen der Länder wie auch der strukturellen Verschiedenheiten der nationalen Gastgewerbe unmöglich ist, müssen hier besondere Masstäbe angelegt werden. Während die erstrangigen und Luxusbetriebe durch ihren internationalen Standard überall auf der Welt - abgesehen von klimatisch bedingten Merkmalen - auf Grund ziemlich einheitlicher Kriterien beurteilt werden können, erscheint es angebracht, für die Einstufung der unteren und mittleren Rangklassen regionale Normen aufzustellen, die dem besonderen Charakter der nationalen Hotellerie gerecht werden. Gerade die nationale Eigentümlichkeit des Gastgewerbes trägt mit zur Fremdenverkehrsbedeutung der Länder bei, deshalb kann und darf es gar nicht in ein Schema gepresst werden, das nur auf Einheitlichkeit ausgerichtet ist.

Die Auswahl und Abstufung der national verschiedenen Kriterien für diese Kategorien hat vorwiegend unter dem Gesichtspunkt zu erfolgen, dass - unter Berücksichtigung der klimatischen Gegebenheiten - eine weitgehende Nivellierung des allgemeinen Standards in ein und derselben Rangklasse erreicht wird, wenngleich hinsichtlich der komfort-technischen Ausstattungsmerkmale ein angemessener Spielraum bestehen kann.

3. Organisation einer internationalen Klassifizierung

Abschliessend sei noch kurz auf einige Faktoren eingegangen, die mit der Organisation und Durchführung einer inter-

nationalen Klassifizierung in Zusammenhang stehen.

Da die Klassifizierung der Gasthöfe und Pensionen wegen ihrer überwiegenden Bedeutung für den Inländerfremdenverkehr auf eine nationale Basis beschränkt werden kann, steht zunächst die internationale Kategorisierung der Hotels im Vordergrund. Im Hinblick auf die besonderen Schwierigkeiten, die sich bei einer Qualifizierung von Verpflegungsbetrieben ergeben und die vor allem durch die betont nationalen Eigentümlichkeiten noch verstärkt werden, erscheint auch hier, wenigstens für die nächste Zeit, eine nationale Klassifizierung ausreichend zu sein.

Besonders hervorzuheben ist die grosse Bedeutung, die den internationalen Spitzenorganisationen der Berufs- und Fremdenverkehrsverbände bei der Ausarbeitung der erforderlichen Bestimmungen zukommt. Nach der Erstellung eines Einteilungsprinzips, das den einzelnen Ländern zur Annahme empfohlen werden kann, ist es Aufgabe dieser Organisationen, in enger Zusammenarbeit mit den entsprechenden nationalen Vereinigungen die allgemeinen und regionalen Normen zu bestimmen, die als Charakteristika für die einzelnen Kategorien in Betracht kommen. Untersuchungen über die nationalen Hotelgewerbe im Hinblick auf Struktur und Besonderheit in den verschiedenen Ländern wie auch das Studium der Reisemärkte in Bezug auf die Wünsche und Bedürfnisse der Nachfrageseite können dazu grundlegende Informationen liefern.

Die Unterbreitung von Vorschlägen, die auf eine einheitliche, klar abgegrenzte Bestimmung der Preis- und Leistungsbegriffe hinzielen, zählt ebenso zum Aufgabenbereich dieser Organisationen. Im Zusammenhang mit der internationalen Klassifizierung stehen ausserdem die Bestrebungen um eine allmähliche Annäherung der unterschiedlichen nationalen Verordnungen, die das Gastgewerbe betreffen, sowie die Bemühungen, durch die Aufstellung gewisser Mindestbedingungen eine annähernde Vereinheitlichung des Hotelbegriffes zu erreichen.

Angesichts der unterschiedlichen nationalen Verhältnisse im Bereich des Gastgewerbes kann das Endziel einer internationalen Klassifizierung nur nach gründlicher Vorarbeit und im Laufe einer organischen Entwicklung erreicht werden. So ist das erste Ziel darin zu sehen, dass zunächst die verschiedenen,

schon bestehenden nationalen Klassifizierungssysteme auf einen einheitlichen Nenner gebracht werden, der durch das von den internationalen Organisationen empfohlene System dargestellt wird. Diese allmähliche Übereinstimmung, die bereits einen grossen Fortschritt repräsentieren würde, kann dadurch ausgedehnt werden, dass bei der Neueinführung einer nationalen Kategorisierung ebenfalls das empfohlene Prinzip zur Anwendung käme. Erst nach dieser langsamen Anpassung und Konzentration auf ein System hin kann eine Zusammenfassung auf internationaler Ebene erwogen werden.

Die Organisation und Durchführung dieses Plans kann nur auf internationaler Basis erfolgen. Die zentrale Stelle könnte durch ein Gremium gebildet werden, das sich aus den internationalen Berufs- und Fremdenverkehrsorganisationen zusammensetzt und die Durchführung der Klassifizierungsbestimmungen durch die nationalen Vereinigungen regelt und überwacht.

C. S c h l u s s

In Anbetracht des starken Einflusses des Fremdenverkehrs auf die wirtschaftlichen, kulturellen und politischen Lebens-äusserungen der einzelnen Länder verdienen die Massnahmen, die zur Förderung und Erleichterung des Tourismus beitragen, durchaus grösstes Interesse. Die riesige Ausdehnung des Reiseverkehrs in letzter Zeit unterstreicht die Bedeutung einer offiziellen Klassifikation des Gastgewerbes, nicht zuletzt auch im Hinblick auf den Erfolg der allgemeinen Fremdenverkehrspolitik, welche die möglichen Ansatzpunkte vor allem auf der Angebotsseite findet.

Den nicht zu leugnenden, erheblichen Vorteilen einer einheitlichen rangmässigen Kennzeichnung stehen jedoch viele Probleme gegenüber, die teils struktureller und organisatorisch-technischer, teils psychologischer Natur sind. Die Überwindung dieser Schwierigkeiten hängt in erster Linie von der Auswahl und Gruppierung geeigneter Kriterien ab, die eine klare und objektive Einteilung der Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe in ihrer Gesamtheit gewährleisten und die Interessen sowohl der gastgewerblichen Angebots- als auch der touristischen Nachfrageseite zu koordinieren vermögen. Wie jede Klassifizierung, so baut ebenso eine Einteilung der Gastbetriebe auf der Basis klar abgegrenzter Begriffe und Definitionen auf und muss den Regeln und Voraussetzungen eines Ordnungsprinzips entsprechen.

Um den individuellen Charakter dieses Wirtschaftszweiges zu wahren, muss jedoch jede Uniformierung vermieden werden. Als Ziel der Klassifikationsmassnahmen darf wohl das Bemühen bezeichnet werden, an Hand leicht erfassbarer, wesentlicher sachlicher und personeller Grundlagen eine rangmässige Staffelung des gastgewerblichen Angebotes zu erreichen. Die angewandten Kriterien sollen dabei immer nur als Hilfsmittel und nicht als Elemente eines Werturteils betrachtet werden, da das persönliche Moment weitgehend unberücksichtigt bleiben muss.

Da gerade der Fremdenverkehr in erster Linie der räumlichen Ausdehnungsmöglichkeit bedarf, gewinnt ein gastgewerbliches Klassifikationsschema mit seiner Geltung über nationale Grenzen hinweg erheblich an Bedeutung. Angesichts der allgemeinen Integrationsbestrebungen, die auf verschiedenen Teilbereichen der Wirtschaft und Kultur schon zu konkreten Erfolgen geführt haben, kann eine Übertragung des Gedankens vom Gemeinsamen Markt auf den touristischen Sektor nur begrüsst werden.

So ideal die Einführung einer internationalen Hotelklassifizierung vor allem im Hinblick auf die fortschreitende Liberalisierung und Ausdehnung des internationalen Fremdenverkehrs auch wäre, so stehen diesem Plan vorläufig noch zu viele Schwierigkeiten entgegen, als dass seine Verwirklichung im augenblicklichen Zeitpunkt im Bereich des Möglichen liegen könnte. Nur auf genauen Untersuchungen aufgebaute Vorbereitungen vermögen die Grundlagen für ein erfolgreiches Funktionieren dieses Systems zu liefern. Deshalb müssen durch Zusammenarbeit der betreffenden nationalen und internationalen Organisationen, Interesse und Bereitschaft des Gastgewerbes und entgegenkommende Haltung der Landesregierungen erst die elementaren Voraussetzungen geschaffen werden, ehe als erster Schritt eine Vereinheitlichung der Klassifizierungsmassnahmen auf europäischer Ebene erreicht werden kann.

Literaturverzeichnis

1. Bücher:

- Bernecker, P.: Markt- und betriebswirtschaftliche Probleme in Einzeldarstellung, Wien 1955
Die Stellung des Fremdenverkehrs im Leistungssystem der Wirtschaft, Wien 1956
- Bernhard, A.: Betriebsabrechnung und Kalkulation des Hotels, Bern 1948
- Böhler, E.,
Böhi, H.: Gutachten über die wirtschaftliche Lage der Schweizer Hotellerie, Zürich 1940
- Bormann, A.: Die Lehre vom Fremdenverkehr, Berlin 1931
- Bourseau, M.: Traité Pratique d'Industrie Hôtelière, Paris 1956
- Broadfield, A.: The philosophy of classification, London 1946
- Damm-Etienne, P.: Das Hotelwesen, Leipzig 1910
- Frank, O.: Grundlagen der Ordnungstechnik; Handbuch der Klassifikation; Berlin, Krefeld-Uerdingen 1948
- Glücksman, R.: Privatwirtschaftslehre des Hotelgewerbes, Berlin 1917
Das Gaststättenwesen, Stuttgart 1927
Betriebslehre der Gaststätte, Leipzig 1932

- Fremdenverkehrskunde, Bern 1935
- Guye, R.: Preistheoretische Betrachtungen zum Schweizerischen Hotelproblem; Schweizerische Beiträge zur Verkehrswissenschaft, Bern 1953, Heft 14
- Guyer, E.: Das Hotelwesen der Gegenwart, Zürich 1885
- Hessen, J.: Lehrbuch der Philosophie, München 1947
- Hoffmann, M.: Die Standortfrage beim Aufbau von Hotels und Gaststätten, Frankfurt 1949
- Hoffmeister, J.: Wörterbuch der philosophischen Begriffe, Hamburg 1955
- Hunziker, W.,
Krapf, K.: Allgemeine Fremdenverkehrslehre, Zürich 1942
- Lotz, G.: Gegenwartsprobleme des Hotelwesens, Würzburg 1938
- Menges, G.: Methoden und Probleme der deutschen Fremdenverkehrsstatistik, Frankfurt 1955, Beiträge zur Fremdenverkehrsforschung, Band 3
- Meyer, H.: Systematische Philosophie, Bd.1, Paderborn 1955
- Michel, E.: Kommentar zum Gaststättengesetz, Köln, Berlin 1952
- Münch, T.: Das Hotelunternehmen im Licht betriebswirtschaftlicher Lehre und Praxis, Zürich, Leipzig 1930
- Rauers, Fr.: Kulturgeschichte der Gaststätte, Berlin 1941
- Roth, H.: Rationelle Hotelbetriebsführung, Zürich 1954

- Schäfer, R.: Die festen Kosten, insbesondere im schweizerischen Hotelbetrieb, St.Gallen 1949
- Schmidt, H.: Philosophisches Wörterbuch, Stuttgart 1951
- Sombart, W.: Die drei Nationalökonomien, München, Leipzig 1930
Vom Menschen, Berlin 1956
- Starke, F.C.: Das deutsche Hotelgewerbe nach seinen wirtschaftlichen und steuerlichen Problemen, Leipzig 1938
- Stehle, J.: Der Hotel-, Gaststätten- und Kaffeehausbetrieb, Nordhausen 1937
- Thoms, W.: Deutsches Jahrbuch für Fremdenverkehrsbetriebe, Giessen 1952
Handbuch für Fremdenverkehrsbetriebe, Giessen 1952
- Weber, M.: Grundriss der Sozialökonomik, Wirtschaft und Gesellschaft, Tübingen 1947
- Wöhler, M.: Gasthäuser und Hotels, Leipzig 1911

2. Dissertationen:

- Hütt, Fr.: Die finanzielle Struktur der Hotelbetriebe, München 1950
- Mader, R.: Neuere Tendenzen im Fremdenverkehr und deren Problematik, München 1956
- Michaud, H.: Rationalisierung im Hotel, München 1955

3. Artikel und Beiträge:

Brenner, A.: Ergebnisse betriebsvergleichender Untersuchungen in der Hotellerie; in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 3. Jahrg., Heft 2

Defert, P.: La dispersion sociale dans les stations touristique, in: Zeitschrift für Fremdenverkehr, Nr.3/1956

Die Schweizerische Hotellerie, ihre gegenwärtige Lage und die zu ihrer Stützung und Förderung notwendigen Massnahmen, Bern 1952, Sonderheft 56 der "Volkswirtschaft"

Gabler, F.: Klarheit in der Werbung um den Gast, in: Hotel-Restaurant Heft 1/1949

Gagliardi, T.: Die Klassifizierung der Hotelbetriebe in Italien, in: Hotel-Restaurant Heft 3/1958

Nisbet, R.: Restaurant Sanitation, Inspection and Grading, Sonderdruck aus: "The Sanitarian", Jan./Febr.1948

Piatier, A.: La comparaison des prix intéressant le touriste; Sonderdruck 1955

Schulz, H.: Die Problematik der Klassifizierung gastgewerblicher Betriebe, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 3.Jahrg. Heft 2

Kapazität, Beschäftigungsgrad und Betriebsgrösse im Hotelgewerbe, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 4.Jahrg. Heft 2

Zum internationalen Vergleichsgedanken in der Hotellerie, in: Jahrbuch für Fremdenverkehr, 5.Jahrg. Heft 1

- Seydel, H.: Internationale Zusammenarbeit im
Fremdenverkehr als europäische Auf-
gabe, in: Jahrbuch für Fremdenver-
kehr, 3. Jahrg., Heft 1
- Staks, A.: Klassifizierung der Hotels?, in:
Hotel-Restaurant Heft 12/1956
- Die internationale Hotelklassifi-
zierung vom Fremdenverkehr her ge-
sehen, in: Allgem. Hotel- und Gast-
stättenzeitung vom 25.1.1958
- Walterspiel, G.: Ursache und Bedeutung immaterieller
Faktoren, in: Jahrbuch für
Fremdenverkehr, 3. Jahrg., Heft 1
- Bemerkungen zur "wirtschaftlichen"
Betrachtung des Fremdenverkehrs, in:
Jahrbuch für Fremdenverkehr, 2. Jahrg.,
Heft 1
- Zum Thema: "Das Preisniveau im Frem-
denverkehrsort", in: Jahrbuch für
Fremdenverkehr, 3. Jahrg. Heft 1
- Grundlagen der Betriebswirtschafts-
lehre des Fremdenverkehrs I, II,
III, in: Jahrbuch für Fremdenver-
kehr, 4. Jahrg., Heft 2, 5. Jahrg.
Heft 1, 2
- Problematik und Bedeutung der Ab-
schreibung im Hotel, in: Hotel-
Restaurant, Heft 3/1958

4. Zeitschriften und Periodika:

Allgemeine Fremdenverkehrszeitung; Wien 1952/12;
1953/11

Allgemeine Hotel- und Gaststättenzeitung; Stuttgart,
1956, 25.1.1958, und 1.2.1958

Archiv für Fremdenverkehr, Berlin, Jahrg. 1930

Der Fremdenverkehr, Frankfurt, 1957/5,6

Deutsche Zeitung und Wirtschaftszeitung, Stuttgart,
9.10.1957, 23.10.1957 und 2.8.1958

Die deutsche Gaststätte, Recklinghausen, 8.5.1954,
26.10.1957

Heilbad und Kurort, Gütersloh, Jahrg. 1950

Hostal, Madrid, Juni/August 1955

Hotel-Gasthof-Pension vereinigt mit AFZ, Jahrg. 1956

Hotel-Restaurant, Heidelberg, Jahrgänge 1949 - 1957,
Heft 1, 2, 3/1958

International Hotel Review, Paris, Jahrgänge 1956,
1957

Jahrbuch für Fremdenverkehr, München, 3. - 5. Jahr-
gang

Schweizer Hotel-Revue, Basel, Jahrgang 1952, 1956,
1958

Schweizerische Zeitschrift für Volkswirtschaft und
Statistik, Bern, März 1954

5. Vorträge, Berichte und Untersuchungen:

Classification internationale des hôtels et des
restaurants; Vortrag, gehalten von
V.Egger, anlässlich des 3.Kongres-
ses der International Ho-Re-Ca in
Biarritz, 24. - 27.Sept.1951

Rapport sur la classification des hôtels; zusammen-
gestellt von: Commission de Base de
l'Equipement Touristique; anläss-
lich des XI.Kongresses der Union
Internationale des Organismes Offi-

ciels de Tourisme, 22. - 27.Okt.
1956 in Wien

Commission on Travel Plant, Tourist Accomodation and
Hotels; Bericht, gehalten von
L.J.Lickorish, anlässlich des
XI.Kongresses der UIOOT in Wien
1956

Classement des Hôtels; Bericht, gehalten von Ch. Du-
velle, anlässlich des XII.Kongres-
ses der UIOOT im November 1957 in
Washington

Indagine sull'attrezzatura alberghiera italiana e sta-
tunitense; eine Untersuchung des
Fremdenverkehrskommissariats über
das italienische Gastgewerbe, Rom
1950

Vergleich der gesetzlichen Bestimmungen in den verschie-
denen Ländern, betreffend die Er-
öffnung und den Betrieb von Gast-
stätten, Hotels, Restaurants und
Cafés etc.; Bericht, erstattet durch
die deutsche Delegation anlässlich
des VI.Kongresses der International
Ho-Re-Ca in London 1954

6. Sonstiges:

Briefliche Auskünfte und schriftliche Unterlagen der
nationalen und internationalen Be-
rufs- und Fremdenverkehrsorganisa-
tionen

Internationaler und nationale Hotelführer

Nationale Hotelgesetzgebungen

Ordinance and Code Regulating Eating and Drinking
Establishments, 1943, Recommenda-
tions of the Public Health Service,
herausgeg. vom U.S.Department of
Health, Education and Welfare

Preisordnung des Schweizer Hotelierversins vom 12.12.
1947 und 22./23.1.1957

Satzungen und Richtlinien des Bayer. Hotelierver-
bandes e.V. München für die Unter-
scheidung der Betriebsarten im Be-
herbergungsgewerbe und die Ver-
leihung des BHV-Schildes

Schriftenreihe "Merkblätter für Einkaufsberatung"
ol, herausgegeben vom Bundesaus-
schuss für volkswirtschaftliche
Aufklärung e.V., München

Touropa Reiseführer 1958

L e b e n s l a u f

Als Tochter des Kaufmanns Max Wälischmiller und seiner Ehefrau Maria Wälischmiller, geb. Heilrath, bin ich am 22.7.1931 in München geboren.

Nach 4 Jahren Volksschule besuchte ich die Luisenoberschule in München und während der letzten Kriegsjahre die Oberrealschule in Miesbach. Ab der 4.Klasse war ich Schülerin der Mädchenoberrealschule der Armen Schulschwestern am Anger in München, wo ich 1950 auch das Abitur ablegte.

1951 begann ich mit dem Studium der Betriebswirtschaftslehre an der Universität München und legte hier im Jahre 1955 die Prüfung für Diplomkaufleute ab. Unterbrochen durch lange Krankheit, habe ich seit 1956 an der Fertigstellung meiner Dissertation gearbeitet.

